



ZUTATEN

Für ca. 14 Portionen brauchst du:

6 Eier
200 g Zucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
25 g Kakaopulver
1 TL Backpulver

Für die Creme brauchst du:

500 g Magerquark
500 g Schlagsahne
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Saft (Mango-Maracuja)
10 Blätter helle Gelatine

Für den Guss brauchst du:

2 Pck. klaren Tortenguss
375 ml Saft (Mango-Maracuja)
125 ml Wasser
1 Pkt. Mikado-Schokostäbchen
2 EL Kakaopulver, zum Bestäuben

Zubereitung: ca. 1 Stunde
Ruhezeit ca. 2 Stunden
Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten
Gesamtzeit ca. 3 Stunden 20 Minuten

Das Backblech mit Backpapier auslegen und die glatte Biskuitmasse verteilen.
Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 190 Grad, Umluft: 160 Grad) ca. 20-25 Minuten backen. Nun musst du den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier abziehen und abkühlen lassen. Später den Biskuit mit dem Papier wieder auf ein Backblech schieben.
Es empfiehlt sich, einen Tortenrand um den Biskuit zu stellen, dann kann die Creme nicht verlaufen.

Für die Creme:
Nun weichst du die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser ein. Der Magerquark wird mit 150 ml Mango-Maracuja-Saft, dem Zucker und Vanillezucker verrührt.
100 ml Mango-Maracuja-Saft erhitzt du in einem kleinen Topf aber Achtung: er darf nicht kochen! Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
Danach gibst du 3 EL von der Quark-Creme zu der aufgelösten Gelatine und verrührst sie. Diese Gelatine-Masse musst du nun zur Quarkcreme unter Rühren dazugeben. Die Masse bitte kalt stellen.
Dann schlägst du die kalte Schlagsahne steif. Die Sahne gibst du mit einem Schneebesen zu der Mango-Maracuja-Quark-Creme, sobald diese zu gelieren beginnt.

Nun verteilst du die Mango-Maracuja-Quark-Creme auf dem Biskuitboden, streichst alles glatt und stellst es kalt.
Bevor der Tortenguss darauf verteilt wird muss die Creme fest sein.
Hierzu den Tortenguss nach Anweisung (ohne Zucker) mit Saft und Wasser herstellen und danach auf der Creme verteilen.
Jetzt stellst du alles wieder kühl und lässt es fest werden.

1



Lass dir gerne von einem Erwachsenen helfen.

Zuerst trennst du die Eier und schlägst das Eiweiß steif. Den Zucker langsam dazugeben. Zu einer festen Masse rühren und dann die Eigelbe unterrühren.
Nun mischst du das Mehl mit dem Kakao, der Speisestärke und dem Backpulver und siebst es darüber. Vorsichtig alles unterheben.

2



3



4

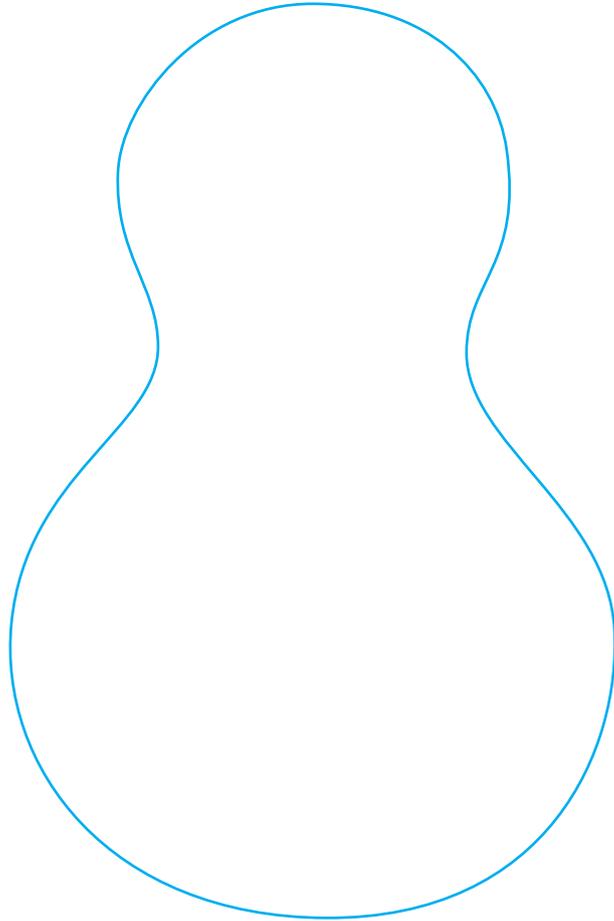




BIENENREZEPTE



Diese Bienenform kannst du ausschneiden, auf den fest gewordenen Kuchen legen und drum herum schneiden.



Am besten benutzt du dazu feste Pappe.





TIPP:

Beim Basteln die Biene Maja hören!
Los geht's: QR-Code scannen
oder die Website besuchen!

<https://EUROPA.Ink.to/Die-Biene-MajaAW>



8



Mit der Bienenform schneidest du aus dem fertigen Käse-Sahne-Kuchen die Bienenkörper aus. Die Kuchenreste, die beim Ausschneiden zurückbleiben, kannst du entweder direkt naschen oder für später aufheben. Denn die schmecken natürlich genauso gut!

9

Auf die jeweilige Figur legst du eine Schablone, woraus später die dunklen Streifen für Maja entstehen. Zum Schluss bestäubst du die Figuren mit Kakaopulver. Die Mikadostäbchen (1/3 Länge) werden als Fühler benutzt..



10



Ein lustiges Gesicht auftragen und Abflug auf den Teller! Guten Appetit!

