

Zutaten:

Boden:

3 Eiweiß
100 g Zucker
3 Eigelb
100 g Mehl
evtl. 1/2 TL Backpulver

Belag:

z. B. 1 Dose Pfirsiche, 2 Kiwi
oder 1 Dose Ananas, Kirschen
je 1/8 l Fruchtsaft und Wasser
1 P. Tortenguss

Verzierung:

1 Banane
Kuvertüre
2 Schokostäbchen
250 g Schlagsahne
1 P. Vanillinzucker



Backzeit: 15min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen.

Eigelb mit dem *Softliner gross* unter den Eischnee ziehen, Mehl mit dem *Müllermeister* sieben und ebenfalls unterheben. *Dauerbackunterlage* auf dem *Thermo-Star* legen und Rosenform darauf stellen. Den Teig mit dem *Hermelin klein* einfüllen und mit dem *Softliner gross* glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten backen.

Die Banane über eine Tasse legen, mit dem Pinsel die aufgelöste Kuvertüre darauf streichen und erstarren lassen.

Ausgekühlten Boden mit Obst belegen, mit Tortenguss überziehen und fest werden lassen.

Den Obstkuchen mit dem *Spitzbub´Messer* aus der Form lösen. Boden mit der *First Lady* halbieren.

Die Bögen gegeneinander auf den *Profi Schnittenhelfer* setzen und die Banane als Körper dazwischen legen.

Zwei Schokostäbchen als Fühler hineinstecken.

Nach Belieben den Schmetterling mit Sahne verzieren.

Tipp:

Den Schmetterling können Sie in verschieden Motivformen backen, z.B. Rosenform, Margerite, Jupiter, Merkur oder Brezelform-Set.

Der Schmetterling fasziniert immer wieder aufs Neue!

Hinweis:

Die doppelte Menge reicht für einen Tortenboden (Backzeit etwas länger!).

Um eine lockere Krume zu erhalten nimmt man halb Mehl und halb Speisestärke.