

Der Andorische Geburtstagskuchen

Mini Erweiterung

Für Michael.

Andorischer Geburtstagskuchen



ANDOR

Fan-Legende

Mini Erweiterung



Andorischer Geburtstagskuchen

Diese Karte wird aufgedeckt, wenn der Held, der an diesem Tag Geburtstag hat, die Taverne betritt.

"Da sieh mal einer an!", rief Gilda, als der nichtsahnende Held die Taverne betrat. "Aber zum Glück habe ich mir schon gedacht, dass du heute vorbeikommst.", sagte sie lachend, und drückte dem Helden einen großen und wunderbar duftenden Kuchen in die Hand. "Unser tapferer Held hat nämlich heute Geburtstag, und trotzdem ist er für uns unterwegs!", rief sie in die Runde. Die Menschen in der Taverne klatschten begeistert in die Hände und begannen ein Geburtstagslied zu grölen.

Der Held erhält den Gegenstand **Andorischer Geburtstagskuchen**.

"Den Kuchen kannst du mitnehmen, und mit deinen Freunden essen.", sagte Gilda, bevor der Held die Taverne verließ.

Der Held, der Geburtstag hat, kann den Geburtstagskuchen **nur gemeinsam mit anderen Helden** essen. Dafür muss mindestens ein weiterer Held auf dem gleichen Feld stehen. Jeder Held auf diesem Feld erhält pro Seite **5 Willenspunkte**. Die beiden Seiten des Gegenstandsplättchens können unabhängig voneinander genutzt werden. Der Kuchen kann nicht ohne den Held, der Geburtstag hat, gegessen werden.

Der Andorische Geburtstagskuchen

Gildas Rezept



Neben der Taverne zum Trunkenen Troll wuchs ein prächtiger Kirschbaum, der immer so viele Kirschen trug, dass der Keller der Taverne zu jeder Jahreszeit gut gefüllt mit eingemachten Kirschen war. Diesen Kirschkuchen backte Gilda bei Festen und Geburtstagen.

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen

Das Glas Sauerkirschen in ein Sieb geben und den Saft auffangen.

Für den Boden

100 g Margarine

100 g Zucker

70 ml Milch

2 Eier

1 Pck. Vanillezucker

4 EL Kakaopulver

1 Prise Salz

Die Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig rühren, in eine eingefettete Form geben und die Sauerkirschen auf dem Teig verteilen. Bei 175 Grad Umluft 30 - 40 min backen. Abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Die Masse auf dem abgekühlten Boden verteilen.

Für die Creme

250 g Quark

200 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 EL Zucker

250 ml Kirschflüssigkeit mit dem Tortenguss zum Kochen bringen, etwas abkühlen lassen und auf der Creme verteilen.

Für den Guss

1 Pck. Tortenguss

250ml Kirschflüssigkeit