



- Anzeige -

Ich glaube so schnell habe ich noch nie eine Motivtorte gebacken. Für meinen Gast Montana Black wollte ich spontan noch seine neue Getränkedose GönrGY Pflaume Zimt als Motivtorte herstellen. Leider hat es mit dem Maßstab nicht so gut geklappt, der Pflaume-Zimt-Geschmack hat aber perfekt gepasst. Die französische Buttercreme habe ich in der Kenwood Cooking Chef zubereitet, ihr könnt sie aber auch auf dem Herd rühren, das Grundrezept findet ihr auf meinem Blog. Die Kombination aus schokoladigen Böden, Zimt-Buttercreme und Pflaumenmus mit frischen Pflaumen ist einfach super lecker.

Zubereitungszeit: 1 h**Back-/Kochzeit:** 35 min**Kühlzeit:** 2 h**Temperatur + Heizart:** 170°C, O/U**Backform:** Rund**Durchmesser:** 10 cm

ZUTATEN

RÜHRTEIG

- 6 Ei / Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1.5 TL Vanilleextrakt
- 300 g Buttermilch
- 300 g Sonnenblumenöl
- 375 g Mehl
- 75 g Kakao
- 4.5 TL Backpulver
- 75 g Schokoladendrop / Schokoladendrops

BUTTERCREME

- 6 Ei / Eier
- 1 Pr. Salz
- 200 g Zucker
- 800 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt

FÜLLUNG

- 60 g Pflaume / Pflaumen (entsteint)
- 200 g Pflaumenmus
- 2 TL Zimt

DEKORATION

- 50 g Fondant (schwarz)

- 100 g** Fondant (lila)
- 150 g** Fondant (gelb)
- 50 g** Fondant (weiß)
- 5 g** Lebensmittelfarbe (lila metallic)
- 5 g** Lebensmittelfarbe (silber metallic)
- 5 g** Lebensmittelfarbe (gold metallic)
- 2 g** Lebensmittelkleber

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und setze 6 Burgerringe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

RÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Sonnenblumenöl kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und hebe es gemeinsam mit den Schokoladendrops unter den Teig.

BÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die Backringe und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 35 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, nimm die Böden aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

BUTTERCREME

Verrühre die Eier mit dem Salz und Zucker in der Kenwood Cooking Chef, stelle sie auf 70 °C und rühre die Masse für 10 Minuten bei höchster Stufe. Stelle die Temperatur der Maschine ab und rühre sie in etwa 10-15 Minuten kalt, bis sie Raumtemperatur angenommen hat. Verrühre in der Zwischenzeit die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Rühre die abgekühlte Eiermasse mit dem Zimt in die Buttermasse ein und schlage alles cremig auf.

FÜLLUNG

Halbiere die Pflaumen, entsteine sie und schneide sie in feine Würfel. Verrühre das Pflaumenmus mit dem Zimt.

TORTE SCHICHTEN

Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte und gib etwas Buttercreme darauf. Verstreiche etwas Pflaumenmus und verteile ein paar gewürfelte Pflaumen darüber. Schichte so die gesamte Torte. Schneide sie dann oben und unten etwas in Form und streiche sie mit Buttercreme glatt. Stelle die Torte nach Bedarf kalt. Streiche eine zweite Schicht Creme darüber und stelle die Torte für mindestens 2 Stunden kalt.

TORTE DEKORIEREN

Befestige einen Holzstab an einer Holzplatte und stecke die Torte darauf, so bekommt die Torte mehr Stabilität. Du kannst die Torte aber auch so auf einer Servierplatte setzen. Besprühe die Torte mit etwas Backtrennspray. Rolle etwas schwarzen Fondant aus, schneide ihn zu einem schmalen Streifen zu und lege ihn unten als Rand um die Torte. Rolle den lila Fondant aus und schneide ihn zu einem Rechteck zu. Lege den Fondant oberhalb des schwarzen Fondants um die Torte. Rolle auch den gelben Fondant aus und lege ihn um die übrige Torte. Forme aus dem übrigen schwarzen Fondant den Dosendeckel und -verschluss und lege beides oben auf die Torte. Stich aus dem weißen Fondant Buchstaben aus. Male mit den Lebensmittelfarben einen Farbübergang zwischen lila und gelb und gib der gesamten Torten einen Metallic-Schimmer und Luftblasen-Muster. Male den Deckel mit Silber und Gold an. Setze die Buchstaben mit dem Lebensmittelkleber an die Torte. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!