SCHLITTSCHUH BIRTHDAY CAKE MIT EIS DEKORATION / SAMIRAS GEBURTSTAGSTORTE

Samira ist schon so groß geworden. Sie hat sich zu ihrem 11. Geburtstag eine moderne und vor allem nicht mehr kindliche Torte gewünscht. Passend zu ihren Hobbys Inline Skates und Schlittschuh fahren habe ich diese Torte gebacken. Ein Mandelrührteig, mit einer fruchtigen Füllung aus Heidelbeeren und einer Swiss Meringue Buttercreme mit Tonka Geschmack. Für die Dekoration gibt es passende Cake Topper und Eis aus Reispapier. Die Böden und die Fruchtfüllung könnt ihr bereits einen Tag früher zubereiten und dann am zweiten Tag die Torte füllen und dekorieren. Auch die Dekoration wie den Schlittschuh und die Eisdekoration kann man gut vorbereiten.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
3 Stunden	**30 Minuten**	**170 °C O/U**	**6 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage 2 Backringe in Backpapier ein und setze sie auf ein Lochblech.

MANDELRÜHRTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und der Zitronenpaste 4-5 Minuten cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den gemahlenen Mandeln unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

BÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Backringe und streiche ihn glatt. Backe die Böden im vorgeheizten Ofen für 30-33 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie komplett in der Form abkühlen und stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank.

FRUCHTFÜLLUNG

Lasse die Früchte auftauen und püriere sie. Fülle die Menge mit dem Wasser auf 500 ml auf. Verrühre die Masse mit dem Agaragar und der Tonkapaste und lasse sie im Topf aufkochen. Koche sie mindestens 2 Minuten lang sprudelnd, damit das Agaragar wirken kann. Fülle 1-2 EL in ein Schälchen und stelle es für die Buttercreme beiseite. Lege 5 tiefe Teller (Durchmesser etwa 2 cm kleiner als die endgültige Torte) mit Frischhaltefolie aus und fülle die Masse hinein. Lasse die Fruchteinlage bei Raumtemperatur stocken und friere sie dann ein.

Mache eine Gelierprobe, bevor du die Masse in die Teller füllst, so gehst du sicher, dass sie richtig geliert. Fülle dazu 1-2 EL in ein

MANDELRÜHRTEIG:

- [ ] **5** Eier
- [ ] **250 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 TL** Zitronenpaste
- [ ] **250 g** Buttermilch
- [ ] **250 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **375 g** Mehl
- [ ] **2.5 TL** Backpulver
- [ ] **170 g** Mandeln (gemahlen)

FRUCHTFÜLLUNG:

- [ ] **500 g** Heidelbeeren (TK)
- [ ] **100 g** Wasser
- [ ] **1** Tüte Agar Agar
- [ ] **1 TL** Tonkapaste

SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- [ ] **230 g** Eiweiße
- [ ] **400 g** Zucker
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **680 g** Butter (weich)
- [ ] **160 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Tonkapaste
- [ ] **2 g** Lebensmittelfarbpasten (blau)

SCHLITTSCHUH:

- [ ]

SCHLITTSCHUH BIRTHDAY CAKE MIT EIS DEKORATION / SAMIRAS GEBURTSTAGSTORTE

kleines Schälchen und stelle es in den Kühlschrank, die Masse sollte innerhalb kurzer Zeit fest werden.

SWISS MERINGUE BUTTERCREME

Erhitze das Eiweiß mit dem Zucker und Salz über einem kochenden Wasserbad oder in der Kenwood Cooking Chef Connect für 10 Minuten bei 70°C, rühre dabei ständig mit dem Schneebesen des Handrührgeräts oder mit der Kenwood auf Stufe 4. So wird das Eiweiß pasteurisiert. Nimm das Eiweiß von der Hitze herunter und rühre es etwa 20 Minuten weiter, bis es wieder abkühlt. Verrühre in der Zwischenzeit auch die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und der Tonkapaste etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre nun die Eiweißmasse ein und schlage die Buttercreme gut auf.

TORTE FÜLLEN

Schneide die Böden jweils zweimal waagrecht durch. Setze den ersten Boden auf eine drehbare Tortenplatte und eine passende Ganaching Platte. Streiche etwas Buttercreme darauf, lege die erste Fruchteinlage mittig darauf und streiche nochmal etwas Buttercreme glatt darüber. Lege dann den zweiten Boden darauf und fülle so die gesamte Torte. Schließe mit dem letzten Boden ab und stelle die Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

TORTE EINSTREICHEN

Streiche deine gekühlte Torte mit etwas Buttercreme glatt, fülle dabei alle Lücken auf und binde damit alle Brösel. Setze die zweite Ganaching Platte auf die Torte und streiche die Oberfläche und den Rand der Torte mit der restlichen Buttercreme glatt. Entferne die Ganching Platten vorsichtig und streiche alles glatt. Kühle die Torte nochmal für etwa 30-60 Minuten.

Färbe einen kleinen Teil der übrigen Buttercreme mit dem beiseitegestellten Heidelbeerpüree und einen weiteren Teil mit der blauen Lebensmittelfarbe. Erwärme die Buttercreme für ein paar Sekunden in der Mikrowelle für eine intensivere Farbe. Tupfe die verschiedenen Buttercremes auf die Torte und streiche sie dann mit einer Teigkarte glatt.

SCHLITTSCHUH

Verknete den Fondant mit dem CMC Pulver und rolle ihn auf etwa 5 mm Dicke aus. Schneide (mithilfe einer Schablone) einen Schlittschuh aus und modelliere nach Belieben Details hinein. Hebe die Details mit den Lebensmittelfarben oder eingefärbten Fondant nochmal hervor. Klebe 1-2 Holzstiele mit Isomalt oder geschmolzenen Bonbons an den Schuh und lasse ihn aushärten.

EISDEKORATION

Fülle etwas warmes Wasser in einen Teller. Optimal geeignet ist ein Emaille Teller, so kannst du ihn auf den Herd stellen und das Wasser kühlt nicht ab. Gib ein paar Tropfen der Lebensmittelfarbpaste und etwas Metallic Pulver hinein und weiche das erste Blatt Reispapier darin ein, bis es weich ist. Knülle etwas Backpapier zusammen und lege das eingeweichte Reispapier darauf, so entsteht eine schöne Struktur. Lasse das Reispapier bei Raumtemperatur oder

- [ ] **100 g** Fondant (weiß)
- [ ] **10 g** CMC Pulver
- [ ] **2 g** Lebensmittelfarbe (schwarz)
- [ ] **2 g** Metallicfarben (gold)
- [ ] **10 g** Isomalt

EISDEKORATION:

- [ ] **1 g** Lebensmittelfarbpaste (blau)
- [ ] **1 g** Metallicfarbpulver
- [ ] **6** Reispapier

DEKORATION:

- [ ] **20 g** ChocRocks

in einem Dörrautomat vollständig aushärten. Male die Dekoration nach Belieben noch mit Lebensmittelfarben an.

TORTE DEKORIEREN

Tupfe die verschiedenen Buttercremes auf die Oberfläche der Torte. Sprenkle etwas Farbe darüber und streue die Chocrocks darauf. Stecke den Schlittschuh und nach Belieben Cake Topper und Kerzen in die Torte und dekoriere den Rand mit der Eis-Dekoration. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!