

PFERD 3D MOTIVTORTE / HORSE CAKE / ELAS GEBURTSTAGSTORTE



Ela ist jetzt schon 6 Jahre alt. Da sie mit dem Reiten angefangen hat, hat sie sich selbstverständlich eine Pferdetorte gewünscht. Ich habe mir ein Foto als Vorlage genommen und mich zusätzlich von dem Filmpferd Spirit etwas inspirieren lassen und ihr eine Pferdekopf 3D Motivtorte gebacken. Ein saftiger Bananenrührkuchen mit Vollmilch Ganache und leckeren Cookie Dough Fudges als Füllung. Bei der Dekoration könnt ihr selbstverständlich ganz nach Belieben variieren und sie für euren kleinen oder großen Pferde Fan anpassen. Am besten teilst du dir den Kuchen auf zwei Tage auf. Am ersten Tag backst du den Boden und stellst die Ganache her, am zweiten Tag füllst du die Torte und dekorierst sie. Teile der Dekoration wie die Turnierschleife und die Blümchen kannst du auch schon am ersten Tag vorbereiten. Für den Umrechner habe ich euch meine Blechgröße angegeben, die Motivgröße entscheidet ihr dann durch das Zuschneiden selbst.



Zubereitungszeit
4 Stunden



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 32 cm

Breite: 37 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BANANENRÜHRKUCHEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 5-6 Minuten zu einer weiß cremigen Masse. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils gut ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und Kakao und siebe es zur Masse. Zerdrücke die Bananen mit dem Zitronensaft und verrühre alles kurz gemeinsam mit der Milch zu einem glatten Teig.



Statt Mehl und Backpulver kannst du einfach mein Backmehl verwenden, ohne zusätzliches Backpulver und ohne es zu extra zu sieben.

BODEN BACKEN

Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn mit einem Tuch abgedeckt abkühlen. Stelle ihn vor dem Weiterverarbeiten für 1 Stunde in den Kühlschrank, so lässt er sich besser schneiden.

SCHOKOLADENGANACHE

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen. Hacke die Kuvertüre bei Bedarf klein. Nimm die Sahne vom Herd und gib die Kuvertüre dazu. Verrühre sie so lang, bis die Schokolade geschmolzen ist und eine glatte Masse entsteht. Fülle die Ganache um und lasse sie abgedeckt bei Raumtemperatur über Nacht abkühlen.

BANANENRÜHRKUCHEN:

- 250 g** Butter (weich)
- 250 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 300 g** Mehl
- 3.5 TL** Backpulver
- 50 g** Kakao
- 400 g** Bananen (geschält)
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 100 g** Milch

SCHOKOLADENGANACHE:

- 300 g** Sahne
- 700 g** Vollmilchkuvertüre

ZUM FÜLLEN UND DEKORIEREN:

- 50 g** Fudges (Cookie Dough)
- 750 g** Schokoladenfondant (Vollmilch)
- 40 g** Fondant (weiß)
- 20 g** Fondant (schwarz)
- 4 g** Lebensmittelkleber
- 250 g** Schokoladenfondant (Zartbitter)
-

PFERD 3D MOTIVTORTE / HORSE CAKE / ELAS GEBURTSTAGSTORTE



TORTE FÜLLEN

Verwende als Vorlage ein Pferdekopf-Ausmalbild oder Foto und druck es dir in der passenden Größe aus. Schneide die Form als Schablone aus, lege sie auf den Kuchen und schneide den Boden entlang der Schablone aus. Bestreiche den Boden mit Ganache und streue die Cookie Dough Fudges darüber. Forme dann aus dem übrigen Kuchenboden und der Ganache die 3D Form des Kopfes. Du kannst die Torte zwischendurch kühlen, so behält sie ihre Form besser. Streiche die Torte am Ende mit der Ganache glatt und stelle sie anschließend kühl.

TORTE EINDECKEN UND DEKORIEREN

Verknete den Vollmilch Schokoladenfondant und rolle ihn mit etwas Bäckerstärke dünn aus. Decke die Torte damit ein, streiche den Fondant glatt und schneide überstehende Teile weg. Forme dann aus weißem, schwarzem und Vollmilch Fondant das Auge und die Blesse und klebe alles mit essbarem kleber an. Rolle schwarzen Fondant aus, schneide ihn in gleichmäßige Streifen und lege daraus ein Halfter, Details kannst du mit Metallic Spray hervorheben. Verknete etwas Vollmilch Fondant mit CMC Pulver und forme daraus die Ohren. Verknete den Zartbitter Schokoladenfondant auch mit CMC Pulver und forme daraus die Mähne und klebe sie mit den Ohren an. Durch das CMC Pulver wird der Fondant fester und behält besser seine Form. Forme aus dem rosa und weißen Fondant vermischt mit CMC Pulver eine Turnierschleife und stich für die weitere Dekoration Buchstaben, Zahlen oder Blüten nach Belieben aus. Arbeite zum Schluss Details mit den Metallicfarben und schwarzem und braunem Farbpulver aus, so kannst du die 3D Wirkung der Torte noch verstärken. Schreibe mit der Zuckerschrift den gewünschten Text auf die Schleife und stelle die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Du musst die Torte nicht abdecken, da der Fondant sie vor dem Austrocknen schützt. Im Kühlschrank gelagert ist sie etwa 4-5 Tage haltbar.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

- 30 g CMC Pulver
- 100 g Fondant (rosa)
- 1 g Metallicfarbe (silber)
- 1 g Metallicfarbe (schwarz)
- 0.5 g Lebensmittelpulverfarben (schwarz)
- 0.5 g Lebensmittelpulverfarben (braun)
- 5 g Zuckerschrift (weiß)