

AMONG US 3D MOTIVTORTE / FONDANT CAKE



Cake Reported! Eine 3D Torte zu dem bekannten Online Mehrspieler Game Among Us. Dieses ist gerade in der jetzigen Zeit ein sehr beliebtes Spiel, welches im Internet mit mehreren Personen gespielt werden kann. Die untere Torte ist gefüllt wie ein Maulwurfkuchen – mit einer Quark-Sahnecreme und Bananen mit saftig weichen Schokoböden. Die Figur obendrauf besteht aus einer Rice-Crispies-Masse. Dazu werden Marshmallows und Schoko Puffreis in gleichen Mengen vermischt und zu einer Masse verknetet. Sie ist super lecker und zudem sehr gut form- und modellierbar.



Zubereitungszeit
4 Stunden



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle einen Backring auf etwa 24,5 cm Durchmesser ein und setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

SCHOKOLADENKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weißcremig. Mahle die Mandeln, gib die Bananen dazu und püriere sie mit der Buttermilch und dem Öl. Mische diese Masse kurz in die Eiermasse ein. Verrühre das Mehl mit dem Kakao, Backpulver und Zimt in einem Sieb und hebe es gemeinsam mit den Schokoladenblättchen kurz unter. Fülle den Teig in die Backform, verstreiche ihn und backe den Kuchen etwa 35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus, lasse ihn etwa 15 Minuten abkühlen und löse dann den Backring und die Folie darunter weg. Lasse ihn mit einem sauberen Geschirrtuch bedeckt komplett abkühlen.

GANACHE

Hacke die Schokolade. Lasse die Sahne unter Rühren in einem Topf aufkochen und ziehe sie vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Lasse die Ganache abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen.

AMONG US FIGUR

Schmilz die Marshmallows in der Mikrowelle oder in einer beschichteten Pfanne bei mittelhoher Hitze. Gib nun die Butter hinzu und rühre sie ein. Füge den Puffreis ebenfalls hinzu und rühre sie in die Marshmallowmasse hinein. Nutze dazu erst einen Backlöffel, da die Masse sehr heiß ist. Sobald die Masse nur noch lauwarm ist, fette deine Hände mit etwas Backtrennspray und knete die Masse mit den Händen durch. Forme nun die eine Hälfte der gesamten Masse zu dem Körper. Drittel den Rest und forme jeweils aus einem Teil den Rucksack und die beiden Beine. Drücke die Masse dabei immer gut fest, damit sie schön kompakt wird. Lasse die einzelnen Teile liegend komplett auskühlen. Nach Belieben kannst du sie anschließend noch mit einem Messer in Form schneiden.

SCHOKOLADENKUCHEN:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 130 g Mandeln (gemahlen)
- 2 Bananen (reif)
- 200 g Buttermilch
- 200 g Sonnenblumenöl
- 250 g Mehl
- 50 g Kakao
- 3 TL Backpulver
- ½ TL Zimt
- 50 g Raspelschokolade

GANACHE:

- 1200 g Zartbitterschokolade
- 600 g Sahne

AMONG US FIGUR:

- 600 g Marshmallows
- 60 g Butter
- 600 g Rice Krispies (Schoko)

OPTIONAL:

- 15 g Himbeeren (gefriergetrocknet)
- 60 g Erdnüsse (gesalzen)
- 60 g Salzbrezeln
- 40 g Cranberries



AMONG US 3D MOTIVTORTE / FONDANT CAKE



Da die Rice-Crispie-Masse sehr schnell aushärtet, bereite am besten erstmal die Hälfte der Masse zu und verarbeite diese.



Nach Belieben kannst du auch weitere Zutaten wie gefriergetrocknete Früchte, Trockenfrüchte, Salzbrezeln oder auch Nüsse mittelgrob zerkleinern und in die Masse einkneten. Diese verleihen der Rice-Crispie-Masse noch mehr Geschmack.

CREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt kurz cremig. Gieße die Sahne dazu und schlage die Creme mit dem San-apart steif. Hebe zum Schluss kurz die Schokoblättchen unter. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Stelle die Creme kurz kalt.

TORTE FÜLLEN

Schneide die Kuchenböden dreimal durch, sodass du 4 Böden erhältst. Schäle die Bananen und schneide sie in etwa 5 mm dünne Scheiben. Lege den ersten Boden auf ein Ganaching Board mit 25 cm Durchmesser. Spritze nun eine Schicht Creme auf den unteren Boden. Achte darauf, dass du etwa 1 cm am Rand freilässt. Dieser Raum wird später mit Ganache aufgefüllt, da die Sahnecreme nicht an den Fondant kommen darf. Diese würde den Fondant auflösen. Lege nun eine Schicht Bananen auf die Creme und bedecke sie mit einer weiteren Schicht Creme. Lege den nächsten Boden auf und fülle so die gesamte Torte. Den Deckel des Kuchens verwende ich immer in der Mitte der Torte, sodass ich oben mit einem geraden Boden abschließen kann. Für jede Schicht solltest du etwa ein Drittel der Creme verwenden – du brauchst keine Creme zum Glattstreichen. Stelle die Torte so für etwa eine Stunde in den Kühlschrank.

Fülle einen Teil der Ganache in einen Spritzbeutel und fülle damit die Lücken bei der Torte auf. Lasse die Ganache in Kühlschrank für etwa 15 Minuten festwerden. Lege ein zweites, gleichgroßes Board auf die Torte. Dieses hilft dir später die Torte schön glatt zu bekommen. Streiche nun die Torte außen mit einer Schicht Ganache ein und ziehe sie entlang des Boards mit einer Teigkarte glatt ab. Fülle entstandene Lücken mit weiterer Ganache auf und ziehe die Torte erneut ab. Entferne das obere Board und bestreiche auch die Oberfläche der Torte mit der Ganache. Stelle die Torte für eine weitere Stunde in den Kühlschrank.

TORTE EINDECKEN

Knete den Fondant weich. Rolle diesen auf etwas Bäckerstärke aus, besprühe die Torte mit etwas Backtrennspray und decke diese mit dem Fondant ein. Entferne die überschüssige Bäckerstärke mit einem großen Pinsel. Schneide die Fondantüberreste mit einem Marzipanmesser weg. Bestreiche den Fondant nach Belieben mit etwas Backtrennspray, damit sie schön glänzt. Tupfe nun mit einem Zahnstocher oder einem Balltool kleine weiße Tupfen auf die Oberfläche und schreibe den Schriftzug Among Us an die Seite.

BANANENSCHALE MODELЛИEREN

FÜLLUNG:

- 500 g** Quark
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart
- 50 g** Raspelschokolade

ZUM FÜLLEN:

- 6** Bananen

TORTE EINDECKEN:

- 1 kg** Fondant (schwarz)
- 1 g** Lebensmittelfarbe (weiß)

BANANE MODELЛИEREN:

- 100 g** Fondant (gelb)
- 5 g** CMC Pulver
- 100 g** Fondant (Vanille)
- 2 g** Lebensmittelkleber
- 1 Pr.** Lebensmittelpulverfarbe (braun)

FIGUR EINDECKEN:

- 1.25 kg** Dekor Marzipan (rot)
- 100 g** Fondant (schwarz)
- 2 g** Lebensmittelfarbe (silberne)
- 1 g** Lebensmittelfarbe (schwarz)
- 2 g** Lebensmittelkleber
- 4** Cake Pop Sticks

AMONG US 3D MOTIVTORTE / FONDANT CAKE

Knete den gelben Fondant gemeinsam mit dem CMC Pulver durch und forme ihn zu einem Kegel. Schneide diesen nun zweimal kreuzweise bis etwa 4 cm von oben ein, sodass eine Bananenschale entsteht. Schneide die einzelnen Bananenschalenstücke nach Belieben zurecht. Rolle den hellen Fondant dünn aus und strukturiere ihn mit einem Schaschlikspieß. Schneide daraus kleine ovale zu und klebe sie an die Unterseite der Schale. Diese stellen die Innenseite der Banane da. Bestäube die Banane nun von außen mit etwas Lebensmittelpulverfarbe, damit sie echter aussieht. Lasse sie über einem abgerundeten Glas leicht antrocknen.



Fondantreste können wieder zusammengeknetet und luftdicht verpackt werden.

AMONG US FIGUR EINDECKEN

Knete den Dekormarzipan weich und rolle ihn auf etwas Bäckerstärke dünn aus. Decke nun die einzelnen Bestandteile mit diesem ein. Achte darauf, dass mögliche Nähte hinten oder unten sind, wo sie nicht sichtbar sind. Schneide die Überreste mit einem Marzipanmesser weg.

TORTE FERTIGSTELLEN

Kürze nun 4 Cake Pop Stiele auf die Höhe der Torte und stich sie an der Stelle in die Torte, wo die Figur später sitzen wird. Diese verhindern, dass die schwere Figur in die Torte einsinkt. Setze die Figur nun auf die Torte. Rolle den schwarzen Fondant auf etwas Bäckerstärke aus und schneide ihn zu einem Rechteck – dieses wird das Visier. Klebe das Visier an den Kopf der Figur und bepinsle es mit der silbernen Lebensmittelfarbe. Ergänze nun mit der schwarzen Farbe Schattierungen. Rolle den restlichen, schwarzen Fondant dünn zu einem langen Band aus und schneide davon einen etwa 5 mm breiten Streifen zu. Klebe dieses als Umrandung um das Visier. Setze der Figur zum Schluss die Bananenschale auf den Kopf.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!