

# PEPPA PIG FONDANT CAKE / PEPPA WUTZ MOTIV TORTE



Ela wird 5 – zu diesem Anlass habe ich eine Peppa Wutz Geburtstagstorte gebacken. Die Torte ist 3D gestaltet – ein Peppa Pig Cake für jeden Anlass. Gefüllt ist der rosa Kuchen mit einer selbst gemachten, wenig gesüßten Erdbeermarmelade und einer Vanillecreme. Perfekt für den Kindergeburtstag.



Zubereitungszeit  
**3 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 25 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Berechne einen Backrahmen mit 25x30 cm vor und lege ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

## ROSA KUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 15 Minuten lang cremig. Rühre das Öl und die Flüssigkeit gemeinsam mit der Lebensmittelfarbe vorsichtig ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und rühre es nur kurz ein, bis sich alles gut verbunden hat. Fülle den Teig in den Backrahmen, verstreiche ihn und backe ihn für etwa 25 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn komplett abkühlen. Stelle ihn danach für etwa 2-3 Stunden, oder auch über Nacht, in den Kühlschrank. So lässt er sich einfacher schneiden.

## ROSA KUCHEN:

- 4** Eier
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sonnenblumenöl
- 200 g** Sauerkirschsafte
- 5** Tropfen Lebensmittelfarbpasten (pink)
- 400 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver

## ERDBEERMARMELADE

Lasse die Erdbeeren auftauen und verrühre sie mit den übrigen Zutaten in einem Topf. Lasse nun die Marmelade einkochen, zerdrücke sie dabei mit einem Whacker oder Kartoffelstampfer, um die Erdbeeren zu zerkleinern. Koche sie nun so lange ein, bis fast die gesamte Flüssigkeit verkocht ist und eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Fülle die Marmelade um und lasse sie abkühlen.

## ERDBEERMARMELADE:

- 600 g** Erdbeeren (TK)
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt

## BUTTERCREME

Bereite die Buttercreme nach Packungsanleitung zu. Alternativ kannst du z.B. auch eine italienische oder französische Buttercreme nach meinem Basic Rezept zubereiten.

## BUTTERCREME:

- 250 g** Buttercreme zum Anrühren
- 250 g** Wasser
- 300 g** Butter (weich)

## TORTE AUSSCHNEIDEN

Drucke dir eine Schablone von Peppa Wutz (oder deinem gewünschten Motiv) aus. Schneide die Schablone aus und lege sie auf den Kuchen. Schneide nun mit einem Messer den Kuchen anhand der Schablone zurecht. Dünne bzw. filigrane Stellen wie z.B. die Beine werden später aus Fondant hergestellt und können weggeschnitten werden. Halbiere den Kuchen nun einmal waagrecht.

## HINTERGRUND:

- 150 g** Fondant (blau)
- 100 g** Fondant (grün)
- 50 g** Fondant (braun)
-



## PEPPA PIG FONDANT CAKE / PEPPA WUTZ MOTIV TORTE

Bestreiche den Boden mit einer Schicht Buttercreme. Achte darauf, dass ein kleiner Buttercremerand entsteht. Fülle die Erdbeermarmelade in die Mitte der Buttercreme und verstreiche sie. Setze den Deckel auf und streiche die komplette Torte mit einer ersten, dünnen Schicht Buttercreme ein. Diese muss noch nicht perfekt glatt sein – sie dient dazu, die Krümel zu binden. Stelle die Torte für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Kühle die Torte auch im weiteren Verlauf immer wieder, falls die Creme zu weich werden sollte. Bestreiche sie anschließend mit einer weiteren Schicht Buttercreme. Dabei sollte die Oberfläche glatt werden und die Konturen und Kanten gut herausgearbeitet werden.



Creme-, Erdbeer- und Kuchenreste können zu einem Glasdessert oder auch zu Dessertkugeln weiterverarbeitet werden.

---

### HINTERGRUND

Rolle die verschiedenen Fondantfarben dünn aus. Schneide ein Brett zurecht oder benutze ein Cake Board und bestreiche es dünn mit etwas essbarem Kleber. Decke nun das untere Drittel mit dem grünen und den Rest mit dem blauen Fondant ein. So entsteht das Gras am Boden und der blaue Himmel. Schneide die Überreste weg. Schneide aus dem braunen Fondant Matschpfützen aus und forme kleine Matschspritzer. Lege die Dekoration zur Seite.

---

### SCHRIFTZUG

Rolle den blauen Fondant etwa 3 mm dünn aus und schneide daraus ein gewelltes, langes Band zu. Rolle nun die rosa Fondant 2 mm dünn aus. Nutze nun Fondantprägestempel und drücke die gewünschte Botschaft, in meinem Fall „happy birthday ELA“, mit Hilfe von etwas essbarem Kleber, auf den blauen Streifen. Lege auch diese Dekoration zur Seite.

---

### TORTE ÜBERZIEHEN UND DEKORIEREN

Rolle die einzelnen Fondantfarben auf etwa 3 mm Stärke aus und überziehe die einzelnen Teile der Torte damit. Dabei kannst du dir auch immer wieder deine Schablone zur Hand nehmen. Die Krone wird in meinem Fall gelb, der Kopf rosa, das Kleid pink und die Flügel weiß. Schneide jeweils die Überreste mit einem Fondantmesser weg. Forme nun aus den Fondantresten lange Stränge und lege sie als Umrandungen auf die Torte. Das verleiht der Torte nochmals mehr Struktur. Setze die Torte auf das Cake Board um und klebe den Schriftzug und die Matschpfützen auf den Untergrund. Dekoriere die Torte nach Belieben mit weiteren Details.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

**2 g** Lebensmittelkleber

#### SCHRIFTZUG:

- 50 g** Fondant (dunkelblau)
- 30 g** Fondant (rosa)
- 2 g** Lebensmittelkleber

#### TORTE ÜBERZIEHEN:

- 250 g** Fondant (rosa)
- 200 g** Fondant (pink)
- 100 g** Fondant (weiß)
- 60 g** Fondant (gelb)
- 5 g** Lebensmittelkleber
- 2 g** Zuckerschrift (weiß)