GLEIS 9 3/4 / HARRY POTTER TORTE

Lange habt ihr darauf gewartet, und jetzt ist sie online. Meine Harry Potter 3D Motivtorte. Ich habe für euch eine dreistöckige Torte gebacken. Oben befindet sich der sprechende Hut. Im Inneren befindet sich ein leckerer Schokoladenteig, Crunch aus Salzbrezeln, Schokolade und eine Buttercreme. Eingestrichen mit Ganache und eingedeckt mit Fondant entsteht so der Hut von Harry Potter. Das mittlere Stockwerk besteht aus einem Walnuss Karamell Teig. Gestapelt mit Streuseln / Crumble und Buttercreme entsteht so eine leckere Torte nach Apple Crumble Style. Die untere Torte ist ein Zimtkuchen, ebenfalls gefüllt mit leckerer Buttercreme, eine Kirschfüllung und Ganache. Das Thema der Torte: Gleis 9 3/4. Zusätzlich dekorieren der Schnatz aus Kuchenresten und die typische Brille von Harry die Torte. / Harry Potter Cake XXL.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
5 Stunden	**40 Minuten**	**170 °C O/U**	**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

VORBEREITUNG

Schlage einen Backring mit 30 cm Durchmesser in Backpapier ein und stelle ihn auf ein Lochblech. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

ZIMTKUCHEN

Schlage die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz 4-5 Minuten weißcremig. Hebe anschließend die Buttermilch und das Sonnenblumenöl bei niedriger Stufe unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt und hebe es vorsichtig in den Teig ein. Fülle den Teig in den Backring ein und streiche ihn leicht am Rand hoch. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 40-43 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen. Insgesamt werden 2 Kuchenböden benötigt!

Breite den Kuchenboden schon einen Tag vorher zu und stelle ihn über Nacht in den Kühlschrank. Dann lässt er sich am nächsten Tag besser schneiden und bröselt nicht so.

KIRSCHFÜLLUNG

Lasse die Kirschen auftauen und püriere sie mit dem Zucker, Wasser und Stärke. Lasse die Masse einmal aufkochen und etwa 1 Minuten köcheln. Lasse die Füllung komplett abkühlen.

BUTTERCREME

Verrühre die Eier mit dem Salz und Zucker in einer Metallschüssel und stelle sie über das heiße und kochende Wasserbad. Erhitze die Eiermasse nun unter ständigem Rühren mindestens 10 Minuten auf 70°C, damit mögliche Keime abgetötet werden können. Alternativ kann auch eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z.B. Kenwood Cooking Chef) verwendet werden. Nimm die Schüssel vom Wasserbad herunter und rühre die Masse nun für etwa 15-20 Minuten wieder kalt. Die Eiermasse sollte wieder etwa 25-28°C kalt werden. Schlage in der Zwischenzeit die Butter in einer separaten Schüssel 6-8

ZIMTKUCHEN (2 MAL BACKEN):

- [ ] **5** Eier
- [ ] **250 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **250 g** Buttermilch
- [ ] **250 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **500 g** Mehl
- [ ] **3 TL** Backpulver
- [ ] **3 EL** Zimt

KIRSCHFÜLLUNG:

- [ ] **300 g** Kirschen (TK)
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **20 g** Speisestärke
- [ ] **20 g** Wasser

BUTTERCREME:

- [ ] **6** Eier
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **450 g** Butter (weich)
- [ ] **1 EL** Zimt

GANACHE:

- [ ] **900 g** weiße Schokolade
- [ ] **300 g** Sahne

FONDANTDECKE:

GLEIS 9 3/4 / HARRY POTTER TORTE

Minuten maximalschaumig. So verliert sie den Buttergeschmack und wird luftig. Hebe anschließend die Butter und den Zimt unter die Eiermasse.

GANACHE

Koche die Sahne in einem Topf kurz auf. Reibe oder hacke in der Zwischenzeit die Schokolade fein. Ziehe den Topf vom Herd herunter und rühre die Schokolade klümpchenfrei ein. Lasse die Ganache auf Zimmertemperatur abkühlen. Sie sollte streichfähig, aber nicht zu flüssig sein.

TORTE FÜLLEN

Schneide die Kuchenböden jeweils drei mal durch. Lege den ersten Kuchenboden auf ein passendes Ganaching Board und bestreiche ihn mit der Kirschfüllung und einer dünnen Schicht Buttercreme. Lege den nächsten Boden auf und fülle so die Torte bis sie die gewünschte Höhne erreicht hat. Fülle ggf. entstandenen Lücken außen mit der übrigen Buttercreme. Stelle die Torte für etwa 60 Minuten in den Kühlschrank, bis die Creme festgeworden ist.

TORTE GLATTSTREICHEN

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 weitere 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 weitere 60 Minuten in den Kühlschrank.

TORTE EINDECKEN

Verknete den dunklen und den weißen Fondant zu einem einheitlich grauen Fondant. Rolle ihn auf etwas Bäckerstärke etwa 3 mm dick aus. Decke die Torte damit glatt ein und schneide die Überreste mit einem Messer weg. Stelle die Torte kalt.

STEINE AUSSCHNEIDEN

Knete den Fondant weich. Teile den roten Fondant in vier Teile ein. Der erste Teil bleibt rot. Knete nun in die weiteren Teile jeweils kleine Teile schwarzen Fondant ein, sodass hellere und dunklere Stellen entstehen. Rolle den Fondant nun länglich aus. Schneide die Stränge in etwa 1 cm breite Streifen und dann in etwa 4 cm lange Stücke. Erwärme die restliche Ganache, bis sie schön streichfähig ist. Streiche die Ganache außen auf den Fondant. Klebe nun die einzelnen Steine außen als Klinker an. Schneide die Fondantsteine nach Bedarf zu, sodass eine geschlossene Steinoptik entsteht. Die Ganache darf dabei leicht zwischen den Stein hervorkommen- so entstehen die Fugen. Stelle die Torte erneut kalt.

SCHILD

Rolle die Blütenpaste ganz dünn aus und steche sie mit einem Kreisausstecher aus. Male nun mit der schwarzen Farbe das Logo darauf. Schattiere es nach Belieben mit Pulverfarben. Klebe das Schild nun mit etwas essbarem Kleber

- [ ] **200 g** Fondant (schwarz)
- [ ] **800 g** Fondant (weiß)
- [ ] **5 g** Bäckerstärke

STEINE:

- [ ] **150 g** Fondant (schwarz)
- [ ] **150 g** Fondant (rot)

SCHILD:

- [ ] **50 g** Blütenpaste
- [ ] **2 g** Lebensmittelfarbe (schwarz)
- [ ] **1 g** Lebensmittelpulverfarbe (rot)
- [ ] **1 g** Lebensmittelpulverfarbe (schwarz)
- [ ] **2 g** Lebensmittelkleber

GLEIS 9 3/4 / HARRY POTTER TORTE

an.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3

Wenn du die Torte stapeln möchtest, verwende Holzstäbe die du als Stabilisierung in die Torte steckst. So sacken die Torten nicht ineinander.