

HARRY POTTER TORTE MIT LOGO



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
5 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

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

WALNUSSTEIG

Schlage die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz 4-5 Minuten weißcremig. Hebe anschließend die Buttermilch, das Caramel Aroma und das Sonnenblumenöl bei niedriger Stufe unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver und den Walnüssen 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 35-38 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 bröseln nicht so.

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

CRUMBLE

Verrühre alle Zutaten miteinander zu einem krümeligen Teig. Lege eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech und streue den krümeligen Teig darauf. Backe die Streusel im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

APFELFÜLLUNG

Schneide die geschälten und entkernten Äpfel in kleine Würfel. Gib den Saft der

WALNUSS-KARAMELL-TEIG (2 MAL BACKEN):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 3 Tropfen Karamellaroma
- 200 g Buttermilch
- 200 g Sonnenblumenöl
- 130 g Walnüsse (gemahlen)
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver

CRUMBLE:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Dinkelmehl
- 1 Pr. Salz
- 3 Tropfen Karamellaroma

APFELFÜLLUNG:

- 600 g Äpfel (Elstar, geschält)
- 1 Zitrone (Saft)
- 100 g Apfelsaft
- 30 g Speisestärke
- 20 g Zucker



HARRY POTTER TORTE MIT LOGO

Zitrone über die Äpfel und verrühre sie. Gib den Apfelsaft mit der Stärke, dem Zucker und Vanilleextrakt in einen Topf und verrühre sie. Füge auch die Äpfel hinzu und vermische alles miteinander. Lasse die Füllung nun einmal aufkochen und für weitere 2-3 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 6-8 Minuten maximal schaumig. So verliert sie den Buttergeschmack und wird luftig. Hebe anschließend die Butter, die Zitronenschale und das Caramel Aroma 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. Fülle etwa die Hälfte der Buttercreme ein einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Streiche nun eine ganz dünne Schicht Buttercreme auf den ersten Boden und spritze einen Ring Creme an den Rand. Fülle in die Mitte etwas der Apfelmasse und die Streusel. Lege einen weiteren Boden auf und fülle nun so die Torte bis sie die gewünschte Höhe erreicht hat. Fülle ggf. entstandene 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 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 weitere 60 Minuten in den Kühlschrank.

TORTE EINDECKEN

Verknete den dunklen und den weißen Fondant zu einem einheitlich grauen Fondant. Rolle diesen auf etwas Bäckerstärke aus und lasse ihn etwa 20 Minuten antrocknen. So bekommt er kleine Risse, die später auf der Torte aussehen wie Beton. Decke die Torte nun mit dem Fondant glatt ein. Schneide die Überreste mit einem Marzipanmesser weg. Stelle die Torte kalt.

HP LOGO

1 TL Vanilleextrakt

BUTTERCREME:

- 6** Eier
- ½ TL** Salz
- 200 g** Zucker
- 450 g** Butter (weich)
- 3** Tropfen Karamellaroma
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)

GANACHE:

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

FONDANTDECKE:

- 200 g** Fondant (schwarz)
- 800 g** Fondant (weiß)

LOGO:

- 15 g** Blütenpaste (weiß)
- 10 g** Lebensmittelfarbe (Bronze)

BRILLE:

- 20 g** Isomalt
- 60 g** Fondant (schwarz)
- ½ TL** CMC Pulver



HARRY POTTER TORTE MIT LOGO

Rolle die weiche Blütenpaste (oder Fondant mit CmC Pulver verknetet) auf etwas Bäckerstärke etwa 1 mm dünn aus. Schneide das Logo aus Papier aus und klebe es mit etwas Kokosöl auf die Blütenpaste. Schneide mit einem scharfen Messer das Logo aus. Entferne die Vorlage aus Papier, bemale es mit der Farbe und lasse es trocknen. Klebe das Logo anschließend mit etwas Zuckerkleber an die Torte.

BRILLE HERSTELLEN

Verknete den schwarzen Fondant mit dem CmC Pulver. So härtet dieser später schön aus und behält seine Form. Rolle den Fondant 3 mm dick aus. Stich 2 runde Kreise mit 5 cm Durchmesser aus. Stich anschließend mit einem 4 Durchmesser einen Kreis mittig aus. So entsteht das Brillengestell. Knete den restlichen Fondant durch und rolle ihn ebenfalls 3 mm dick aus. Schneide mit einem Messer 2 Bügel und den Nasensteg aus. Lasse alles etwa 2-3 Stunden durchtrocknen. Lege die 2 Brillengläser auf eine Dauerbackfolie. Gib das Isomalt in einen Topf und lasse es bei geringer Hitze schmelzen. Gieße es in die 2 Kreise und lasse es aushärten. Klebe die Brille anschließend mit dem restlichen Isomalt zusammen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3