BABY SHOWER TORTE FÜR NADJA



Für meine beste Freundin Nadja habe ich eine Baby Shower Torte mit einem süßen Teddybären gebacken. Die Torte ist in der Herstellung ganz einfach. Mit dieser Schablonen-Technik könnt ihr auch andere Deko Elemente und Tiere herstellen. Die Torte besteht aus einem saftigen Mandelkuchen, einer Erdbeer-Himbeer-Fruchteinlage und einer Zitronencreme. Diese Torte eignet sich auch toll als Tauftorte oder Kindergeburtstagstorte. Die Farben könnt ihr verändern und somit eine Torte für Jungs oder Mädchen herstellen.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Kühlzeit
3-4 Stunden	**45 Minuten**	**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

MANDELRÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb in etwa 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre Buttermilch und Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Vermische Mehl und Backpulver und siebe die Zutaten in die Schüssel. Rühre die Mehlmischung und die gemahlenen Mandeln kurz in den Teig ein. Streiche den Teig in einen Backring (22 cm) und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170° O/U für etwa 40-45 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig auskühlen.

FRUCHTEINLAGE

Lasse die Himbeeren und Erdbeeren auftauen. Püriere sie anschließend und koche sie zusammen mit dem Agaragar mindestens 2 Minuten sprudelnd, damit das Agaragar die Wirkung entfalten kann. Fülle die Masse nun in mit Frischhaltefolie ausgelegte, tiefe Teller oder Tortenringe. Ich habe die Masse auf 3 Teller aufgeteilt. Die Fruchteinlagen sollten im Durchmesser nicht größer als 16-18 cm sein. Friere sie ein.

BUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz in einer Metallschüssel und erwärme es nun etwa 10 Minuten lang über einem heißen und leicht kochenden Wasserbad. Während dem Erwärmen muss das Eiweiß ständig mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät gerührt werden, damit es durch die Hitze nicht gerinnt. Das Eiweiß wird somit pasteurisiert und Keime abgetötet. Wenn die Zuckerkristalle verschwunden sind, hat es die perfekte Temperatur erreicht. Es muss mindestens 70°C erreichen. Nimm das Eiweiß nun vom Wasserbad herunter und rühre es in 20 Minuten wieder kalt – ich verwende am liebsten dafür die Küchenmaschine, um beide Hände frei zu haben.

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in etwa 5-10 Minuten sehr cremig. Hebe den Eischnee unter die weiche Butter, das geht am besten mit dem Schneebesen. Rühre die Zitronenpaste ein.

Alternativ kann auch eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion

MANDELRÜHRTEIG:

- [ ] **5** Eier
- [ ] **250 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 TL** Zitronenpaste
- [ ] **250 g** Buttermilch
- [ ] **250 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **375 g** Mehl
- [ ] **170 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **2.5 TL** Backpulver

FRUCHTEINLAGE:

- [ ] **250 g** Himbeeren (TK)
- [ ] **250 g** Erdbeeren (TK)
- [ ] **1 Port.** Agaragar

BUTTERCREME:

- [ ] **190 g** Eiweiße
- [ ] **280 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **550 g** Butter
- [ ] **100 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Zitronenpaste

TEDDYBÄR:

- [ ] **100 g** Blütenpaste
- [ ] **100 g** Schokoladenfondant

WIMPELKETTE:

BABY SHOWER TORTE FÜR NADJA

verwendet werden. Stelle die Temperatur dabei auf 70°C.

TORTE FÜLLEN

Schneide den Kuchenboden in 4 gleichmäßige Böden. Bestreiche den ersten mit etwas Buttercreme, setze die gefrorene Fruchteinlage darauf und streiche Buttercreme darüber. Lege den nächsten Boden auf und fülle so die gesamte Torte. Bestreiche sie rundherum mit Buttercreme und stelle sie kalt. Streiche die Torte schön glatt.

DEKORATION

Mische Schokoladenfondant und Blütenpaste, um eine festwerdende Modelliermasse herzustellen. Modelliere den zweidimensionalen Teddybären auf einer Folie wie im Video beschrieben. Stelle auch die übrige Tortendekoration aus Modelliermasse her. Die Wimpelkette habe ich aus Blütenpaste geformt, damit sie aushärtet.

TORTE EINKLEIDEN

Vermische den rosa und weißen Fondand rolle ihn auf etwas Bäckerstärke dünn aus. Überziehe die Torte damit und dekoriere sie fertig.

Stelle sie bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

Ich habe für euch eine kleine Checkliste zusammengestellt mit welcher ihr eine perfekte Party plant <3

Sallys Checkliste

- [ ] **50 g** Blütenpaste

TORTE:

- [ ] **750 g** Fondant (rosa)
- [ ] **250 g** Fondant (weiß)

AUSSERDEM:

- [ ] Lebensmittelpulverfarben (rot)
- [ ] Kokosöl
- [ ] Backtrennspray
- [ ] Bäckerstärke
- [ ] Lebensmittelfarbpasten (rosa)
- [ ] Lebensmittelfarbpasten (schwarz)
- [ ] Lebensmittelkleber
- [ ]