

# ELAS DINO TORTE // KINDERGEBURTSTAG



Viele Kinder lieben sie - Dinos! Und auch Ela hat sich zu ihrem 3ten Geburtstag eine Dino Torte gewünscht. Dazu habe ich ihr eine 3D Motivatorte gebacken. Der Boden besteht aus einem super saftigen Haselnussboden. Gefüllt habe ich sie mit einer fruchtigen Marmelade und Vollmilch-Ganache



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 0 cm

Breite: 0 cm

## HASELNUSSTEIG

Verrühre die Eier zusammen mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in etwa 4-5 Minuten cremig. Mahle oder reibe in der Zwischenzeit die Haselnüsse fein und röste sie in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze, bis sie lecker duften. Schmelz den Nougat über einem warmen Wasserbad und stelle ihn kurz zur Seite. Rühre das Öl und die Milch kurz in die Eiermasse und füge den Nougat hinzu. Mische das Mehl mit dem Backpulver und gib es zusammen mit den Schokostreuseln und den Haselnüssen dazu und hebe die Zutaten unter. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backrahmen und backe den Teig bei 160° O/U für 30 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen.

## VOLLMILCH-GANACHE

Erhitze die Sahne in einem Topf, nimm sie vom Herd herunter und rühre die Kuvertüre ein. Lasse die Ganache abgedeckt bei Raumtemperatur abkühlen. Sie soll eine streichfähige Konsistenz haben.

## TORTE FÜLLEN

Schneide den Kuchenboden mit einer Dino-Schablone zurecht. Bestreiche den Boden mit der Marmelade und der Ganache. Setze die Kuchenreste nun nach und nach auf den Boden, so dass auf dem Bauch und bei dem Kopf eine Rundung entsteht.

## TORTE DEKORIEREN

Verknete den grünen und den gelben Fondant, sodass er eine Marmorierung entsteht. Decke den Dino mit dem Fondant ein. Knete in den restlichen Fondant ein weiteres Stück gelben Fondant, so dass ein hell grüner Farbton entsteht. Schneide einen Streifen zurecht und klebe ihn an den Bauch der Dinos. Dekoriere den Dino nun mit weiteren Details aus. Verwende eine schwarze Zuckerschrift für das Auge, so bekommt es mehr tiefe. Drücke mit einer Lochtülle oder einem anderen runden Gegenstand Kreise in den Körper, so entstehen die Schuppen. Setze mit Farbpulver und einem Pinsel Schatten, damit der Dino realistischer aussieht.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 250 g Haselnüsse
- 200 g Nougat
- 250 g Sonnenblumenöl
- 50 g Milch
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Schokoladenstreusel

ZUM BESTREICHEN:

- 200 g Marmelade

GANACHE:

- 750 g Vollmilchkuvertüre
- 300 g Sahne
- Dekoration
- Fondant (grün)
- Fondant (gelb)
-

ELAS DINO TORTE // KINDERGEBURTSTAG

