

JOHN DEERE TRAKTOR TORTE 3D / 3D CAKE



Zum 100. Geburtstag des John Deere Traktors habe ich eine 3D Motivtorte gebacken. Dieser steht auf einem Acker aus Mississippi Mud Pie.



Zubereitungszeit

3 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ALLGEMEINE INFORMATION

Ich arbeite beim Traktor mit Fondant und füge CMC Pulver hinzu, damit der Fondant aushärtet. Pro 250 g Fondant knete ich ¼ TL CMC ein. Bei Einzelteilen, die ganz hart sein müssen, verwende ich Blütenpaste. Ich habe die Teile, welche trocknen müssen, bereits 3-4 Tage vorher hergestellt. 3 Tage vor Übergabe der Torte die Kuchenböden & die Ganache gemacht, den Mississippi Pie gebacken, an Tag 2 die Torte zusammengesetzt und dekoriert. Tag 3 habe ich die Torte mit Kabine, etc. fertig dekoriert.

REIFEN

Aus der Rice Crispie Masse stelle ich 2 Reifen mit 20 cm Durchmesser her und 2 Reifen mit 14 cm Durchmesser – dafür verwende ich 4 Tortenringe.

Schmelz die Marshmallows in einer großen Schüssel in der Mikrowelle bei 800 Watt für etwa 4 Minuten. Sei vorsichtig, sie blasen sich auf und sind sehr heiß. Alternativ kann man sie bei geringer Hitze in einer Pfanne schmelzen. Füge die Butter hinzu und rühre die Marshmallows VORSICHTIG durch. Füge die Schoko Crispiers hinzu und rühre sie ein. Sobald die Masse nicht mehr so heiß ist, kannst du sie mit den Händen verkneten.

Fette die Tortenringe mit Backtrennspray und fülle die Massen ein. Die 20 cm Reifen sollen 7,5 cm hoch sein, die 14er Reifen sollen 6 cm hoch sein. Lasse die Rice Crispie Masse über Nacht aushärten.

Halbiere die Reifen anschließend und stich jeweils eine Hälfte innen aus, so dass die Felgen hineinpassen. Vorderreifen 7,5 cm, Hinterreifen 10,5 cm ausstechen. Klebe die Hälften wieder mit Ganache zusammen und bestreiche die Reifen mit der Ganache. Kühle sie etwa 1 Stunde.

Überziehe sie anschließend mit schwarzem Fondant und dekoriere sie mit gelbem Fondant (Felgen). Schneide 5 mm Streifen zu und forme daraus das V-Profil der Reifen. Lagere die Reifen im Kühlschrank.

GLASKABINE

Die Front & Rückseite der Glaskabine haben die Maße 15x13,5 cm. Die beiden Seitenteile haben die Maße 15x13,5 cm und eine abgerundete Ecke (siehe Video).

Knete die Blütenpaste weich und rolle sie 5 mm dick aus. Schneide sie in 5 mm

RICE CRISPIE MASSE FÜR 4 REIFEN:

- 1800 g** Marshmallows
- 180 g** Butter
- 1800 g** Rice Krispies (Schoko)

GLASKABINE:

- 200 g** Blütenpaste
- Metallfarben (schwarz, zum Anmalen)
- 500 g** Isomalt

DEKO:

- 8** Fondant (grün)
- 5** Fondant (gelb)
- 12** Fondant (schwarz)
- 1** Fondant (weiß)
- 3** Modellerschokolade (schwarz)
- CMC Pulver

MISSISSIPPI MUD PIE FÜR 1 BLECH (INSGESAMT 6 STÜCK BACKEN):

TEIG:

- 400 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 220 g** Butter
- 110 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz



JOHN DEERE TRAKTOR TORTE 3D / 3D CAKE

Streifen und forme damit die Rahmen der Glaskabine. Befestige die Teile mit essbarem Kleber und lasse sie über Nacht trocknen. Bemale die Rahmen anschließend mit der Lebensmittelmetallfarbe und lasse sie trocknen. Setze die Rahmen auf ein sauberes Backpapier.

Schmilz das Isomalt bei mittelhoher Hitze in einer beschichteten Pfanne, ohne Rühren. Klopfe den Topf auf die Arbeitsplatte (Handtuch darunter), um die Luftblasen zu entfernen. Fülle das Isomalt vorsichtig in die Rahmen ein und lasse es aushärten. Lagere die Scheiben bei Raumtemperatur.

KABINEN-DECKEL

Stelle den Deckel aus grüner Modelliermasse her – hier knete ich doppelt so viel CMC ein, damit es gut aushärtet. Forme auch die Regenrinnen. Der Deckel hat die Maße 16 x 16 cm. Lasse den Deckel mindestens 2 Tage trocknen. Klebe die Kabine anschließend mit Isomalt zusammen.

ÜBRIGE DEKORATION

Stelle die übrige Dekoration her und lasse sie gut aushärten.

1,5 cm Durchmesser, 18 cm Länge, 4 cm langes Rohr oben

Spiegel mit einem Schaschlikstab herstellen und diesen mit Lebensmittelfarbe bemalen.

Gelber & grüner Fondant.

Aus Blütenpaste und Lebensmittelfarbstiften.

MISSISSIPPI MUD PIE

Ich habe den Mississippi Pie auf 6 Blechen gebacken, diese stellen dann den Acker dar. Bitte schau die Zubereitung in meinem Rezeptvideo an.

Teig bei 190 °C O/U für 20 Minuten vorbacken. Danach mit Füllung bei 160 °C O/U etwa 1 Stunde weiterbacken.

Der Mississippi Pie wird nach dem Abkühlen eingepackt und im Kühlschrank gelagert. Das Feld hat später die Maße 74x96 cm.

KUCHENTEIG FÜR DEN TRAKTOR & GANACHE

Bitte schau dir die Zubereitung in meinem Grundrezept an. Ich habe 2 Bleche Kuchen gebacken. Lasse den Kuchen anschließend abkühlen, verpacke ihn und lagere ihn im Kühlschrank.

Stelle die Ganache her – eine Anleitung gibt's hier bei den Grundrezepten. Lagere die Ganache abgedeckt bei Raumtemperatur.

TRAKTOR ZUSAMMENBAUEN

Schneide aus Holz eine Platte mit den richtigen Maßen zurecht.

Stapele nun die Torte mit der Ganache, kühle sie und schneide sie zurecht. Bei dieser Torte ist wichtig, dass sie oft genug gekühlt wird.

Anschließend wird die Torte zurechtgeschnitten, mit Ganache bestrichen und mit

- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Espresso

FÜLLUNG:

- 300 g** Butter (weich)
- 400 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 8** Eier
- 600 ml** Sahne
- 400 g** Herrenschokolade
- 60 g** Kakao

KUCHENTEIG FÜR 1 BLECH

(INSGESAMT 2 BLECHE BACKEN):

- 320 g** Butter
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 250 g** Zucker
- 8** Eier
- 200 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 1.5 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zimt

GANACHE:

- 1 l** Sahne
- 2 kg** Zartbitterschokolade



JOHN DEERE TRAKTOR TORTE 3D / 3D CAKE

Fondant überzogen und dekoriert. Die Torte habe ich dann auf einem Holzbrett angerichtet und mit Stützen versehen, damit der Traktor erhöht ist und die Reifen an der Seite befestigt werden können. Am besten klebst du die Teile mit flüssigem Isomalt zusammen, damit alles hält. Sobald die Kabine auf der Torte ist, sollte sie nicht mehr in den Kühlschrank, weil sich sonst der Zucker auflösen könnte.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3