



MASHA BIRTHDAY CAKE / GEBURTSTAGSTORTE / MASCHA UND DER BÄR



Meine Tochter Ela ist der totale Mascha und der Bär Fan und daher habe ich ihr eine Geburtstagstorte anlässlich des Themas Masha and the Bear gebacken.



Zubereitungszeit
4 Stunden



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BANANENKUCHEN

Rühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten sehr cremig. Rühre das Öl kurz ein. Vermische das Mehl mit Backpulver, Natron, Kakao, Zimt und den Nelken. Zerdrücke die Bananen mit einer Gabel und vermische sie mit dem Zitronensaft. Rühre das Bananenpüree und die Mehlmischung kurz in den Teig ein und fülle diesen dann in einen Backring mit 24 cm Durchmesser. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U etwa 40 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen – am besten über Nacht.

ZUBEREITUNG BUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker in einer Schüssel und erwärme es etwa 5-10 Minuten während dem Rühren über dem heißen und leicht kochenden Wasserbad. So wird das Eiweiß pasteurisiert und Keime sterben ab. Außerdem wird es dadurch stabiler. Sobald sich die Zuckerkristalle gelöst haben, kannst du das Eiweiß vom Wasserbad herunternehmen und in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät kalt rühren, bis es steif wird. Das dauert etwa 20-25 Minuten.

Verrühre in der Zwischenzeit die Butter mit dem Puderzucker in 10 Minuten schaumig. Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad.

Hebe nun die weiche Buttermasse und die flüssige, aber nicht heiße Schokolade unter den Eischnee.

TORTE FÜLLEN & FERTIGSTELLEN

Schneide den Kuchen 2 Mal durch und fülle ihn mit der Buttercreme. Stelle die Torte für 1 Stunde kühl. Lege anschließend die ausgeschnittene Mascha-Schablone auf die Torte und schneide die Torte in Form. Die Schablone habe ich selbstgemacht. Dafür habe ich ein Foto von Maschas Gesicht ausgedruckt und ausgeschnitten.

Lege nun die Kuchenreste als Backen auf die Torte und bestreiche die Torte mit der Buttercreme glatt. Kühle sie erneut 30-60 Minuten.

Rolle den gelben Fondant aus und bedecke die Torte damit. Vermische etwas gelb, braun, rot und weiß und stelle dadurch Hautfarbe her. Schneide nun mithilfe der Schablone das Gesicht aus Fondant aus und forme so auch mithilfe der Schablone die Augen, die Nase und das übrige Gesicht. Male Einzelheiten mit einem Lebensmittelstift auf.

BANANENKUCHEN:

- 3** Eier (Größe M)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 175 g** Öl
- 210 g** Mehl
- 1** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 40 g** Kakao
- ¾ TL** Zimt
- 1 Pr.** Nelke (gemahlen)
- 4** Bananen
- ½** Zitrone (Saft)

SCHWEIZER BUTTERCREME:

- 6** Eiweiße (Größe M)
- 300 g** Zucker
- 500 g** Butter (weich)
- 50 g** Puderzucker
- 200 g** Herrenschokolade

DEKORATION:

- 750 g** Fondant (gelb)
- Bäckerstärke
- 250 g** Fondant (weiß)
- 200 g** Fondant (lila)
- Lebensmittel Farbstifte



MASHA BIRTHDAY CAKE / GEBURTSTAGSTORTE / MASCHA UND DER BÄR

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3