KATZE IN GESCHENKBOX – EINE MOTIVTORTE FÜR DOMINIKS SCHWESTER LAURA - SALLY BACKT AUF VOX



Eine süße Motivtorte in Form einer Geschenkbox.

Zubereitungszeit
3 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	25 cm
Höhe:	10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt 15 Minuten weißcremig rühren. Buttermilch und Öl hinzufügen und vorsichtig einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und einrühren. Die Zuckerstreusel unterheben und den Teig in zwei Backringe mit 25 cm Ø einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für 35-40 Minuten backen. Die Teige werden einzeln im Ofen gebacken. Solltest du nur einen Backofen besitzen, dann bereite zuerst die Hälfte zu und backe diesen, bevor der nächste Teig zubereitet wird. Insgesamt werden 4 Teigböden gebraucht.

FRUCHTEINLAGE

Erdbeeren in einem Topf bei mittlerer Stufe aufkochen und einkochen lassen. Die Erdbeeren pürieren und nun so lange wie möglich einkochen lassen.

Erdbeersaft und Agaragar verrühren und in einem separaten Topf aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Erdbeerpüree und Agaragar verrühren und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Einen Backring mit 20 cm Ø mit Frischhaltefolie einschlagen und die Erdbeermasse einfüllen. Die Fruchteinlage mindestens 2 Stunden einfrieren.

SCHOKOLADENGANACHE

Sahne aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Schokolade einrühren und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Dann abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

KATZENKOPF & WOLLKNÄUEL & DECKEL

Die Marshmallows bei 800-900 Watt etwa 2-3 Minuten in einer großen Schüssel schmelzen. Vorsicht, sie gehen beim Erwärmen stark auf und sind sehr heiß! Die Butter und die Rice Crispies zufügen und mit einem Löffel vorsichtig verrühren. Sobald sie etwas abgekühlt sind, können die Hände zum Verkneten verwendet werden. Daraus den Katzenkopf, 2-3 Wollknäuel und den Deckel der Geschenkbox formen und mit Frischhaltefolie einwickeln. Dann aushärten lassen.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

2 TEIGE (2 X BACKEN):

- [ ] **6** Eier
- [ ] **300 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **300 ml** Buttermilch
- [ ] **450 g** Mehl
- [ ] **1** Backpulver
- [ ] **3 EL** Zuckerdekor (Streusel)

FRUCHTEINLAGE:

- [ ] **250 g** Erdbeeren (TK)
- [ ] **100 ml** Erdbeersaft
- [ ] **5 g** Agaragar

WEISSE SCHOKOLADEN-GANACHE:

- [ ] **600 g** Sahne
- [ ] **1800 g** weiße Schokolade

KATZENKOPF & WOLLKNÄUEL:

- [ ] **400 g** Marshmallows
- [ ] **400 g** Rice Krispies (Schoko)
- [ ] **40 g** Butter

INSIDE SURPRISE:

- [ ] **400 g** Schokolinsen (bunt)

DEKORATION:

KATZE IN GESCHENKBOX – EINE MOTIVTORTE FÜR DOMINIKS SCHWESTER LAURA - SALLY BACKT AUF VOX

- [ ] **2 kg** Fondant
- [ ] Bäckerstärke
- [ ] **200 g** Modellierschokolade (weiß)
- [ ] **100 g** Modellierschokolade (schwarz)

Die Tortenböden 1-2 Mal durchschneiden und nach Belieben mit Marmelade bestreichen. Drei Böden ganz lassen. Die restlichen Böden in der Mitte ausstechen, so dass ein großes Loch entsteht – für die Überraschung.

Den unteren Tortenboden mit etwas Ganache am Cakeboard befestigen. Mit Ganache bestreichen und die gefrorene Fruchteinlage darauflegen. Mit etwas Ganache bestreichen und nun den nächsten Boden aufsetzen. Mit Ganache bestreichen und nun alle Böden mit Loch darüber stapeln, zwischendurch natürlich mit Ganache bestreichen. Die Torte nun vor dem Befüllen mit den Schokolinsen 1 Stunde kühlen und mit einer Schicht Ganache bestreichen. Dann die Linsen einfüllen und mit dem letzten Boden abdecken. Die Torte mit Ganache glattstreichen und gut kühlen.

TORTE FERTIGSTELLEN

In der Zwischenzeit die Katze modellieren: Den Rice-Crispie-Kopf mit schwarzer und weißer Modellierschokolade modellieren und mit einem Modellierwerkzeug oder einem stumpfen Messer das Fell strukturieren.

In der Zwischenzeit auch ein Cakeboard nach Belieben ausgestalten. Dominik hat das Cakeboard mit Vanillefondant überzogen und mit einem Schaschlikspieß geprägt.

Die Kugeln mit Fondantstreifen bedecken, so dass sie wie Wollknäuel aussehen.

Für den Deckel die Rice Crispiemasse sauber ausschneiden und nach Bedarf mit etwas Ganache bestreichen, damit die kleinen Löcher gefüllt werden. Die Masse auf ein Cakeboard mit 25 cm Durchmesser kleben.

Die Schleifen werden aus Blütenpaste geformt und müssen vor dem Zusammenkleben gut trocknen. Dafür die Blütenpaste sehr dünn auf Bäckerstärke ausrollen und gleichmäßige Streifen zuschneiden. Diese über einen runden Gegenstand, z. B. einem Ausrollstab legen und zusammenkleben. Über Nacht trocknen lassen.

Den Fondant für die Torte mit Cellulosepulver mischen und gut durchkneten. Den Fondant etwa 2-3 mm dünn ausrollen und dann einen Kreis für den Deckel ausschneiden und ankleben. Den Rand des Deckels mit einem breiten Fondant-Band bekleben.

Die Schleifen mit Eiweißspritzglasur am Deckel befestigen und wieder über Nacht trocknen lassen. Anschließend nach Belieben mit Kristallpulverfarbe bepinseln.

Das Cellulosepulver bewirkt, dass der Fondant leicht aushärtet und somit die Geschenkpackung schön stabil ist.

Den restlichen Fondant 2-3 mm dünn ausrollen und die Torte damit einkleiden. Nach Belieben verschieden große Kreise aus Fondant ausstechen und mit essbarem Kleber anbringen.

Die Pfoten der Katze aus Modellierschokolade formen und an die Torte kleben. Aus Fondantresten etwas Konfetti herstellen und auf der Oberfläche der Torte verteilen. Den Katzenkopf mit einem Schaschlikspieß in der Torte befestigen. Den Deckel erst kurz vor dem Verzehr anbringen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3