

KOSMETIKKOFFER – EINE MOTIVTORTE FÜR OLIVERS MUTTER - SALLY BACKT AUF VOX



KOSMETIKKOFFER – eine Motivtorte für Olivers Mutter - Sally backt auf VOX



Zubereitungszeit

3 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Bevor die Torte hergestellt wird, sollten die Make-Up-Artikel gefertigt werden, damit sie trocknen und aushärten können. Diese fertigen wir aus Modellierschokolade. Sie besteht zu 25 % aus essbarer Schokolade und wird durch die Handwärme weich, lässt sich prima verarbeiten und härtet auch gut aus, ohne dabei aber steinhart zu werden.



Blütenpaste, Fondant und Modellierschokolade immer auf Bäckerstärke ausrollen – diese lässt sich nämlich rückstandslos entfernen und klumpt nicht.

Schwarze Modellierschokolade etwa 5 mm dünn ausrollen und zwei gleich große Rechtecke zuschneiden. In ein Rechteck mehrere Löcher stechen, die dann mit verschiedenfarbigen Kreisen aus Modellierschokolade gefüllt werden. Die Kreise mit essbarem Kleber oder etwas Wasser ankleben und nun beide Teile wie eine Lidschattenpalette zusammensetzen. Auf diese Weise kann auch Rouge hergestellt werden.

Für die Lippenstifthülse wird schwarze Modellierschokolade zu einer daumendicken Rolle geformt und etwa 3,5 cm lang abgeschnitten. Darauf wird ein kleiner und dünner Kreis aus weißer Modellierschokolade geklebt. Eine dünnere, weiße Rolle wird angeklebt. Nach dem Trocknen kann der weiße Part mit Lebensmittelmetallicfarbe angemalt werden. Die Lippenstiftfarbe wird ebenfalls mit Modellierschokolade gemacht. Dafür vermischen wir rot, weiß, rosa und geben tröpfchenweise auch verschiedene Farben hinzu, um mehrere Rot-Rosa-Töne herzustellen. Die Rolle leicht angeschrägt abschneiden und an den Lippenstift kleben.

Für die Knöpfe eine kleine Silikonform verwenden und etwas Modellierschokolade in die Rosenform drücken. Alternativ können kleine Rosen oder Druckknöpfe geformt werden. Aushärten lassen und mit Lebensmittelmetallicfarbe anmalen.

Den Griff aus schwarzer Modellierschokolade formen und nach Belieben mit Buchstaben einprägen. Das Metallstück aus weiß und die Borsten aus braun formen und dann trocknen lassen. Anschließend zusammenkleben.

Die Orchideen sind sehr filigrant und lassen sich daher am besten aus Blütenpaste herstellen, weil man diese sehr dünn ausrollen und dann verarbeiten kann, damit sie so realistischwie möglich aussehen. Blütenpaste

KUCHEN:

- ☐ **320 g** Butter
- ☐ **200 g** weiße Schokolade
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **100 g** Kokosmehl
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **8** Eier
- ☐ **100 ml** Milch
- ☐ **15 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)

ZUM TRÄNKEN:

- ☐ **100 g** Himbeermarmelade
- ☐ Himbeergeist (nach Belieben)

PISTAZIENCREME:

- ☐ **300 g** Sahne
- ☐ **900 g** weiße Schokolade
- ☐ **240 g** Pistazien

HIMBEERCREME:

- ☐ **100 g** Himbeeren (TK)
- ☐ **100 g** Sahne
- ☐ **300 g** weiße Schokolade

DEKORATION:





KOSMETIKKOFFER – EINE MOTIVTORTE FÜR OLIVERS MUTTER - SALLY BACKT AUF VOX

trocknet anschließend komplett und wird sehr hart, daher ist sie ideal für stabile oder filigrane Dekorationen geeignet. Für die Orchideen die Blütenpaste sehr dünn ausrollen und mit Ausstechern ausstechen. Alternativ kann man die Blüten einzeln ausschneiden. Anschließend mit einem Ball-Tool auf einem Modellierpad ausdünnen, somit werden die Blüten noch filigraner. In Blumenschälchen aushärten lassen und anschließend mit Pulverfarbe bemalen. Die Blüten mit Eiweißspritzglasur zusammenkleben und aushärten lassen.

Wasser, Puderzucker und Eiweißpulver zu einer dickflüssigen Masse verrühren und abdecken, damit sie nicht trocknet. Luftdicht verpackt hält die Glasur mehrere Tage und kann bei Bedarf auch mit Lebensmittelfarbpaste gefärbt werden.

ZUBEREITUNG KUCHEN

Einen Backring auf 22 cm Durchmesser einstellen und mit Backpapier einschlagen. Butter und weiße Schokolade in einen Topf füllen und bei geringer Hitze auf dem Herd schmelzen lassen. Die Masse darf nicht zu warm werden! Zucker, Kokosmehl, Mehl, Backpulver und Salz mit einem Backlöffel vermischen. Die Milch mit den Himbeeren verrühren. Vanilleextrakt, Eier, die lauwarme Schokoladenmischung, die Himbeermilch zu den trockenen Zutaten zufügen und alle Zutaten kurz verrühren. Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C O/U für etwa 60 Minuten backen. Anschließend abdecken und am besten über Nacht abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG PISTAZIENCREME

Die Sahne aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Schokolade zufügen und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Die Pistazien fein mahlen und einrühren. Die Pistaziencreme mit einem Stabmixer fein pürieren.

ZUBEREITUNG HIMBEERCREME

Die Himbeeren in einen Topf füllen und so lange einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Durch ein feines Sieb streichen. Die Sahne aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Schokolade zufügen und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Die Himbeeren zufügen und rühren.

Die Pistazien- und Himbeercreme abgedeckt bei Raumtemperatur (20°C) abkühlen lassen.

TORTE FÜLLEN

Den Tortenboden einmal durchschneiden und mit der warmen Marmelade bestreichen. Dann mit der Himbeercreme füllen und den Deckel so aufsetzen, dass die glatte Seite nach oben zeigt. Die Torte etwa 30 Minuten kühlen.

Eine Leichtschaumplatte oder einen Karton in der Größe der Torte zuschneiden. Nun einen Teil vom Kreis gerade wegschneiden, dass man die Torte aufstellen kann. Die Schablone benötigt man später für den Deckel des Kosmetikkoffers.

CAKEBOARD VORBEREITEN

Am besten eine stabile Holzplatte verwenden und 3 Löcher hineinbohren. Die

- ☐ **400 g** Modellerschokolade (schwarz)
- ☐ **100 g** Modellerschokolade (rot)
- ☐ **100 g** Modellerschokolade (rosa)
- ☐ **200 g** Modellerschokolade (weiß)
- ☐ **200 g** Blütenpaste
- ☐ Bäckerstärke (zum Ausrollen)
- ☐ Lebensmittelleber
- ☐ **1 kg** Fondant (weiß)
- ☐ **400 g** Schokoladenfondant
- ☐ Lebensmittelfarbpasten

EIWEISSPRITZGLASUR:

- ☐ **6 EL** Puderzucker
- ☐ **1 EL** Eiweißpulver
- ☐ **1 EL** Wasser



KOSMETIKKOFFER – EINE MOTIVTORTE FÜR OLIVERS MUTTER - SALLY BACKT AUF VOX

Löcher müssen so groß sein, dass man stabile Kunststoffstäbe (etwa 15 cm lang) mit Heißkleber einkleben kann. So ist gewährleistet, dass die Torte beim Transport nicht umfällt. Dazwischen eine weitere dünne Platte anbringen, damit die Torte nicht in Kontakt mit dem Kleber gerät.

Die Torte nun liegend in 4 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen flach hinlegen, drei Löcher einbohren (wie das Cakeboard) und mithilfe von etwas Pistaziencreme auf das Cakeboard setzen. Nun wieder mit der Pistaziencreme bestreichen und die Torte so komplett stapeln und füllen. Zwischendurch gerne kühlen, damit die Creme fest und stabil wird. Die Torte anschließend mindestens 1 Stunde kühlen und dann mit der restlichen Pistaziencreme glatt bestreichen. Nun ist die Torte bereit für den Fondant.

KOSMETIKKOFFER-DECKEL VORBEREITEN

Parallel auch den Deckel zubereiten. Dafür verwende ich Blütenpaste, weil sie gut aushärtet. Diese sandfarben einfärben und 3 mm dünn ausrollen. Anschließend mithilfe der Schablone zuschneiden. Ein langes Band ausrollen, ausschneiden und an den Rand kleben. Aus Blütenpaste auch die Kofferschnallen, den Griff und Regalböden herstellen und trocknen lassen.

TORTE MIT FONDANT ÜBERZIEHEN

Für die Torte den Fondant sandfarben einfärben und dünn ausrollen. Zuerst die Vorder- und Rückseite einkleiden und anschließend den Rand überziehen. Den Rand danach mit pistazienfarbenem Fondant überziehen und mit einem Prägerad einprägen.

Für das Cakeboard die Reste marmoriert zusammenkneten und „Fliesenplatten“ ausschneiden. Diese anschließend mit Eiweißspritzglasur am Cakeboard ankleben.

Alle getrockneten Teile mit Lebensmittelmetallicfarbe bemalen und mit essbarem Kleber anbringen. Die Regalböden mit Eiweißspritzglasur ankleben, damit sie noch stabiler halten und komplett aushärten lassen. Dann die Kosmetikartikel hineinsetzen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3