

JAMES BOND TORTE



Eine zweistöckige Motivtorte zum Thema James Bond!

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 26 cm
Höhe: 10 cm



Die James Bond Torte besteht aus einer unteren goldenden 26 cm Torte und der oberen Smoking Torte (20 cm). Die Zubereitung teile ich meist auf 3 Tage auf.

TAG 1 - TEIG UND GANACHE ZUBEREITEN

Zwei 26 cm Backrahmen vorbereiten und mit Backpapier auskleiden. Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 5 Min. sehr schaumig rühren, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben. Ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren. Den Teig in die Formen füllen und ca. 30 Min. backen. Nach dem Backen komplett abkühlen lassen und die Teige jeweils horizontal halbieren.

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18 °C) lagern.

TAG 2 - TORTE FÜLLEN, MIT GANACHE BESTREICHEN, MIT FONDANT ÜBERZIEHEN

Die Teige mit einer Marmelade nach Wahl bestreichen und mit Ganache befüllen. Anschließend kühlen. Die Torte komplett mit Ganache glatt streichen und mit Fondant überziehen. Wer die Torte mit einem Goldeffekt möchte, befeuchtet die Torte mit einem feuchten Küchentuch. Anschließend wird die Torte großzügig mit dem Goldpulver bepinselt.

TAG 3 - TORTEN ZUSAMMEN SETZEN UND DEKORIEREN

Die goldene Torte habe ich auf ein dekoriertes Cakeboard gesetzt. Damit das Gewicht der oberen Torte nicht zu schwer wird, wird die untere Torte mit Cakepop Sticks verstärkt.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG (REICHT FÜR ZWEI 26 CM FORMEN):

- ☐ 8 Eier
- ☐ 400 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 400 ml Öl
- ☐ 200 ml Mineralwasser
- ☐ 400 g Mehl
- ☐ 200 g Speisestärke
- ☐ 200 g Kakao
- ☐ 2 Backpulver

GANACHE:

- ☐ 400 g Sahne
- ☐ 800 g Zartbitterschokolade

DEKORATION:

- ☐ 1.25 kg Fondant (gold)
- ☐ Modellierschokolade
- ☐ Fondant (verschiedene Farben)