



Motivtorte mit Vanille- und Schokoladengeschmack im Schulranzen-Look!



Zubereitungszeit

4-6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG KUCHENTEIGE

Zuerst die Butter in einem Topf zerlassen, sie soll allerdings nicht heiß werden, sondern nur schmelzen. Schokolade hinzufügen und ebenfalls schmelzen.

Eier, Zucker, Salz und Vanille in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen kurz verrühren. Die lauwarmer Schokoladen-Butter-Mischung hinein geben und sorgfältig verrühren. Mehl, Backpulver (und Kakaopulver) verrühren und ebenfalls hinzufügen. Alle Zutaten ganz kurz zu einem glatten Teig vermischen.

Den Teig jeweils getrennt in einen Backrahmen (25 x 35 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Oberunterhitze für ca. 35 Min. backen. Danach abkühlen lassen. Mit einer Tortensäge beide Teige waagrecht durchschneiden, damit sie gleich dick sind.

ZUBEREITUNG GANACHE

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.

Die Tortenböden 20x8 cm zuschneiden und dann jeweils mit Ganache bestreichen und im Wechsel hell und dunkel aufeinander setzen. 30 Min. kühlen. Danach die Torte mit der Ganache glatt streichen. Kühlen und komplett glatt streichen.

Fondant auf Bäckerstärke ausrollen und die Torte damit überziehen und dekorieren. Sie darf im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN FÜR EINE TORTE MIT 20X18X8 CM:

HELLER TEIG:

- 320 g** Butter
- 200 g** weiße Schokolade
- 200 g** Zucker
- 8** Eier
- 220 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt

DUNKLER TEIG:

- 320 g** Butter
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 250 g** Zucker
- 8** Eier
- 190 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt

GANACHE:

- 300 g** Sahne
- 600 g** Zartbitterschokolade

DEKORATION:

- 200 g** Fondant (gelb)

SCHULRANZEN MOTIVTORTE



- 750 g** Fondant (rot)
- Modellerschokolade
- Lebensmittelkleber
- Lebensmittel
Farbstifte