SUPERGIRL TORTE FÜR ILAYDA

Eine Supergirl Torte für unser Supergirl Ilayda. Innen ein Schokoladenkuchen mit Schokoladencreme und Fondantdekoration.

Zubereitungszeit
8 Stunden

Back-/Kochzeit
50 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	20 cm
Höhe:	10 cm

2 Tage vor dem Backen habe ich bereits das Supergirl Logo aus Blütenpaste ausgeschnitten und trocknen lassen.

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENKUCHEN

Zwei Backringe auf 20 cm einstellen und auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech stellen. Ofen auf 170 °C O/U vorheizen. Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 5 Min. sehr schaumig rühren, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Buttermilch zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben. Ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen 50 Min. backen. Danach komplett abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG VOLLMILCH-GANACHE

Die Sahne aufkochen lassen und dann vom Herd herunterziehen. Die Schokolade in kleinen Stücken zufügen und einrühren bis sie geschmolzen ist. Dann abdecken und in einem kühlen Raum abkühlen lassen oder für 10 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Konsistenz sollte streichfähig sein.

TORTE FERTIGSTELLEN

Eine Tortenplatte mit etwas Ganache einstreichen. Die Tortenböden jeweils 1 mal waagerecht halbieren und die Tortenböden jeweils mit etwas Ganache bestreichen und auf der Tortenplatte stapeln. Die Torte entweder mit 3 oder allen 4 Tortenböden stapeln. Ich habe 3 verwendet, damit die Torte nicht zu hoch wird. Die Torte für 30 Min. kühl stellen. Anschließend mit einer dünnen Schicht Ganache einstreichen, 20 Min. kühlen und dann mit Ganache glatt streichen, 30 Min. kühlen.

Den Fondant mit Kokosfett weich kneten und auf Bäckerstärke dünn ausrollen. Die Torte damit glatt einkleiden.

Die Dekorations-Wand kann bereits morgens oder am Tag vorher aus Modellierfondant (150 g roter Fondant und 150 g weiße Blütenpaste und Lebensmittelfarbpaste in rot) hergestellt werden, damit sie etwas trocknet.

SCHOKOLADENKUCHEN:

- [ ] **6** Eier
- [ ] **300 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **300 ml** Öl
- [ ] **300 ml** Buttermilch
- [ ] **355 g** Mehl
- [ ] **70 g** Kakao
- [ ] **1** Backpulver

VOLLMILCH-GANACHE:

- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **500 g** Vollmilchschokolade

DEKORATION:

- [ ] **750 g** Fondant (rosa)
- [ ] **150 g** Blütenpaste (weiß)
- [ ] **150 g** Fondant (rot)
- [ ] Lebensmittelfarbpasten (rot)
- [ ] **100 g** Blütenpaste
- [ ] lila Lebensmittweiße Blütenpaste und lila Lebensmittelfarbpaste für das Supergirllogoelfarbpaste
- [ ] **100 g** Modellierschokolade (schwarz, für die Skyline)
- [ ] Lebensmittel Farbstifte
- [ ]

SUPERGIRL TORTE FÜR ILAYDA

- [ ] Lebensmittelpulverfarben (rot, schwarz und gelb)
- [ ] Kokosfett (zum Weichkneten)
- [ ] Bäckerstärke (zum Ausrollen)

Die Torte mit den Dekorationselementen fertig stellen. Sie ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3