



GAME OF THRONES TORTE / 3D DRACHENEI / MOTHER OF DRAGONS



Ich zeige euch wie ich ein 3D Drachenei aus einer Rice Crispy Masse geformt habe. Dieses ist mit Modellerschokolade dekoriert und schmeckt extrem gut. Die Torte ist eine Red Velvet Torte mit einer Herrenschokoladenganache und passt perfekt zum Serienstart von Game of Thrones Staffel 7. Game of Thrones, Chocolate Dragon Egg & Mother of Dragons.



Zubereitungszeit

15 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TAG 1

Am ersten Tag bereite ich das Drachenei und die Deko-Elemente vor, damit diese genug Zeit zum Trocknen haben. Diese Elemente können auch schon 1 Woche vorher zubereitet werden.

Schmilz die Marshmallows in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze und rühre sie durch. Füge die Butter hinzu und fülle nun die weiche Marshmallowmasse gemeinsam mit den Rice Crispies in eine große Schüssel. Ziehe nun am besten Einweghandschuhe an und fette sie mit Kokosöl oder Butter. Rühre die Masse zuerst mit einem Kochlöffel um und sobald sie nicht mehr zu heiß ist, kannst du sie kneten. Forme daraus ein großes Ei, indem du die Masse mit den Händen zusammendrückst. Stelle das Ei auf einen gefetteten Teller, und lass es am besten 1-3 Tage aushärten.

Knete die Modellerschokolade weich und rolle sie auf Bäckerstärke mithilfe von zwei Teighölzern 3 mm dick aus. Schneide 5 mm breite Streifen zurecht, die jeweils unterschiedlich lang sind: 6, 8, 10 und 13 cm. Schneide jeweils eine Schwertschuppe zurecht und markiere dann in der Mitte einen Schlitz. Lass die Schwertschuppen etwa 30 Minuten trocknen.

Schneide nun einen Backpapierstreifen etwa 13 x 20 cm zurecht. Bestreiche ihn mit Kokosfett und lege die Schwertschuppen fächerförmig in etwa 3-4 Ebenen darauf und klebe sie mit essbarem Kleber zusammen, so dass ein zusammenhängendes Konstrukt entsteht. Die Schwertschuppen werden mit der Spitze nach Oben aufgelegt. Klebe die oberste Ebene der Schwertschuppen mit der Klinge nach unten auf. Forme aus der restlichen Modellerschokolade Schwertschuppen und befestige sie mit Kleber. Lege einen hohen (12 cm) Backring um und fette ihn mit Kokosöl oder Backtrennspray. Befestige ihn mit einem eckigen Backrahmen, damit der Backring nicht wegrollt. Lege vorsichtig das Backpapier mit dem Schwertschuppenkonstrukt darauf und lass es mindestens 2-3 Tage trocknen.

TAG 2

Am zweiten Tag backe ich die Böden. Um eine extra hohe Torte herzustellen, backe ich die Teigmenge zwei Mal und somit entstehen nacheinander 8 Teigböden mit 20 cm Ø. Ich habe zwei Backöfen und kann somit gleichzeitig 4 Böden backen.

DRACHENEI VON DAENERYS

TARGARYEN:

- 400 g** Marshmallows
- 400 g** Rice Krispies (Schoko)
- 30 g** Butter
- 400 g** Modellerschokolade (für Basis)
- 200 g** Modellerschokolade (schwarz, für Schuppen)
- 200 g** Modellerschokolade (rot, für Schuppen)

SCHWERTER AUS

MODELLIERSCHOKOLADE:

- 150 g** Modellerschokolade (rot oder schwarz)

RED VELVET CAKE FÜR 4 TEIGBÖDEN (INSGESAMT 2 MAL ZUBEREITEN, UM 8 BÖDEN ZU ERHALTEN):

- 350 g** Butter (weich)
- 350 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 6** Eier (zimmerwarm)
- 350 g** Mehl
- 80 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 1 EL** Essig
- 500 g** Buttermilch (zimmerwarm)



GAME OF THRONES TORTE / 3D DRACHENEI / MOTHER OF DRAGONS



Falls du nur einen Backofen hast, dann halbiere die Teigmenge und backe zwei Böden auf einem Backblech auf einmal.

Verrühre die Butter mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-6 Minuten zu einer weißcremigen Masse. Rühre die Eier einzeln und nacheinander für jeweils 30 Sekunden ein. Vermische Mehl, Backpulver, Kakao und Natron und siebe die Zutaten, falls Klümpchen vorhanden sind. Rühre etwas Lebensmittelfarbpaste in die Butter-Eiermischung ein. Füge den Essig und dann im Wechsel die Mehlmischung und die Buttermilch hinzu. Rühre hierbei bei niedriger Stufe und nicht mehr zu lange – nur so lange wie nötig, um alle Zutaten zu verbinden.

Fülle den Teig in die vorbereiteten Backringe ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 30 Minuten. Vergiss die Stäbchenprobe nicht. Nimm die Kuchenböden aus dem Ofen heraus und lass sie vollständig abkühlen. Packe sie dann einzeln in Frischhaltefolie ein und lagere sie im Kühlschrank.

Bereite nun auch das Cakeboard vor. Vermische hierfür dunkle Fondantreste und rolle sie marmoriert aus. Bestreiche das Cakeboard mit essbarem Kleber und überziehe es mit der marmorierten Fondantdecke. Strukturiere es mit Alufolie und lass es trocknen. Anschließend kannst du es nach Belieben mit Metallicfarben bemalen und den Rand mit schwarzem Klebeband überkleben.

Lass die Sahne aufkochen und zieh sie wieder vom Herd herunter. Füge die Schokolade hinzu und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Decke die Ganache ab und lass sie über Nacht bei etwa 20 °C ruhen (kühler Raum, aber nicht Kühlschrank).

Überziehe das Drachenei mit der Modellerschokolade, indem du kleine Stücke davon weichknetest und sie dann andrückst. Forme das Ei so glatt wie möglich.

TAG 3

Nun wird die Torte fertiggestellt.

Bestreiche ein dünnes, 20 cm Cakeboard mit etwas Ganache und setze darauf den ersten Kuchenboden. Tränke ihn mit Kaffee und fülle ihn mit der Ganache. Setze so 6 Böden übereinander.

Verwende ein kleineres, 15 cm Cakeboard und staple die kleine Torte mit 2 Kuchenböden. Bestreiche nun beide Torten mit der restlichen Ganache und streiche sie vollständig glatt. Stell die Torten in den Kühlschrank.

Knete den Bananenfondant und weißen Fondant weich und vermische ihn so, dass er marmoriert ist. Überziehe zuerst die große Torte damit und streiche sie vollständig glatt.

Vermische die Reste mit etwas schwarz und überziehe die kleine Torte so, dass der Fondant in Falten liegt. Bepinsle die kleine Torte mit schwarz und orange, so dass das Tuch verschmutzt aussieht.

Bemale die Schwerter mit Metallicfarbe und lass sie trocknen.

Besprühe die große Torte mit Backtrennspray und verteile es mit einem großen, flachen Pinsel. Tauche den Pinsel nun in eine Mischung aus schwarzem und orangenem Lebensmittelpulver und bemale den Rand damit. Tauche den Pinsel auch in eine Mischung aus Gold und Schwarz und setze

- Lebensmittelfarbpasten (rot)

CAKEBOARD (30 CM):

- 600 g** Fondant
- Lebensmittelkleber

ZUM AUSROLLEN UND EINFETTEN:

- Bäckerstärke
- Kokosöl

GANACHE:

- 800 ml** Sahne
- 1600 g** Zartbitterschokolade

TRÄNKE:

- 2** Kaffee (kalt)
- Kirschwasser (nach Belieben)
- Übrige Dekoration
- 500 g** Fondant (Banane)
- 500 g** Fondant (weiß)
- Metallicfarben (schwarz und gold)
- Metallicfarben (schwarz und gold)
- Backtrennspray



GAME OF THRONES TORTE / 3D DRACHENEI / MOTHER OF DRAGONS

Highlights. Puste etwas Lebensmittelpulver auf die noch feuchte Torte.

Rolle schwarze Modellerschokolade dünn aus und stich Blätter aus. Klebe sie mithilfe von essbarem Kleber schuppenförmig an das Drachenei. Mach hierbei einen Farbverlauf von schwarz zu rot und bemale das Drachenei anschließend mit Pulverfarben in Rot, Schwarz und Gold.

Setze die größte Torte auf das Cakeboard und klebe sie mit Ganache fest. Stabilisiere sie mit Cakepopsticks.

Setze die kleinere Torte darauf. Stecke 3 Schaschlikspieße in die Torte und setze das Drachenei darauf. Klebe die Schwerter an die unterste Torte.



Die Torte kann im Kühlschrank gelagert werden. Das Drachenei kann hierfür abgenommen und bei Raumtemperatur gelagert werden. Die Torte ist gefüllt etwa 2-3 Tage haltbar und lecker. Das Drachenei kann bis zu 1 Woche gelagert und immernoch verzehrt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3