



Zur Babyparty oder Geburtstagsparty kannst du mit dieser 3D Dumbo Torte jemandem eine richtig große Freude bereiten. Die Motivtorte ist gefüllt mit dunkler Schokolade und Rice Crispie.



Zubereitungszeit

3 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

ZUBEREITUNG

Dumbos Kopf, Rüssel, Füße, Mütze und auch die Tafel werden aus einer Marshmallow-Rice-Crispy-Masse geformt, da diese sich gut mit den Händen formen lässt und ideal aushärtet. Somit kann Dumbos Rüssel auch ohne die Unterstützung von Draht geformt werden.

VORBEREITUNG RICE-CRISPY-MASSE

Erwärme die Marshmallows in einer Mikrowelle bei geringer Wattzahl oder schmilz sie in einer Pfanne. Vorsicht, die geschmolzenen Marshmallows sind sehr heiß! Verrühre sie mit einem Löffel mit der Butter und mit den Choco Crispies und knete die Masse nun mit den Händen weiter. Forme daraus nun einen Kopf, den Rüssel, die Füße (Halbkugeln), die Tafel (Rechteck) und die Mütze (Pyramide). Stecke einen Schaschlikspieß mithilfe von geschmolzenen Marshmallows in den Rüssel. Packe nun die einzelnen Elemente einzeln in Frischhaltefolie ein, damit sie 1-2 Tage aushärten können.

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Füge den Zitronenschalenabrieb, die Buttermilch und das Öl hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Verrühre das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und Mehl und rühre die Zutaten vorsichtig ein. Füge zuletzt die Streusel hinzu und rühre sie kurz ein. Die Menge reicht für eine 18er Backform. Bereite den Teig für die 22er Form erneut zu. Backe die Teige bei 170 °C O/U, bis sie gar sind. Die 22er Form benötigt etwa 30-35 Minuten, die 18er etwa 40-45 Minuten. Lass die Kuchenböden am besten über Nacht abgedeckt komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG GANACHE

Lasse die Sahne aufkochen und ziehe sie dann vom Herd herunter. Füge die kleingehackte Schokolade hinzu und lasse sie 2-3 Minuten stehen. Rühre die Ganache so lange um, bis sie geschmeidig ist. Lasse sie über Nacht abgedeckt bei Raumtemperatur stehen. Sie soll streichfähig sein.

DUMBO ZUSAMMENSETZEN

KOPF & FÜSSE:

- 700 g** Rice Krispies (Schoko)
- 700 g** Marshmallows
- 70 g** Butter

MÜTZE & TAFEL:

- 350 g** Rice Krispies (Schoko)
- 350 g** Marshmallows
- 35 g** Butter

TEIG FÜR 18 CM / 22 CM (DOPPELT ZUBEREITEN)::

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- Zitronen (Abrieb, unbehandelt)
- 150 ml** Buttermilch
- 150 ml** Sonnenblumenöl
- 225 g** Mehl
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- 1 TL** Backpulver
- 3 EL** Zuckerdekor (Streusel, blau oder bunt)

ZARTBITTERSCHOKOLADENGANACHE:

- 1700 g** Schokolade
- 850 g** Sahne

DEKORATION:

3D DUMBO CAKE / DUMBO TORTE / GEBURTSTAGSTORTE / BABY TORTE



Verwende eine Tortenplatte und bestreiche sie mit etwas Ganache. Schneide die Tortenböden mit einer Tortensäge durch und bestreiche sie nach Belieben mit Marmelade. Befülle sie mit der Ganache und setze nun die 22er Böden übereinander, darüber folgen die 18er Böden. Lasse den Kuchen im Kühlschrank 1 Stunde festwerden. Schneide anschließend den Körper in Form und bestreiche ihn mit der Ganache. Setze die Füße und Hände dran und verwende die übrigen Kuchenreste zum Formen.

Stecke den Rüssel in den Kopf hinein und forme die Wangen, die Kopfform und fehlende Gesichtszüge mit Modellierschokolade. Bestreiche den Kopf mit der Ganache und lasse ihn im Kühlschrank festwerden.

Verknete 3 kg weißen Fondant mit 250 g blau und 250 g schwarz. Rolle den Fondant auf Bäckerstärke aus und überziehe Dumbos Körper und Kopf damit.

- 3 kg** Fondant (weiß)
- 250 g** Fondant (schwarz)
- 250 g** Fondant (blau)
- 250 g** Fondant (rot)
- 500 g** Fondant (gelb)
- CMC Pulver
- Metallicfarben (schwarz)

ÜBRIGE DEKORATION AUS MODELLIERMASSE

Verknete Fondant mit CMC Pulver für die Dekorationen, die aushärten sollen, wie zum Beispiel der Kragen oder die Tafel. Setze Dumbos Kopf mit stützenden Stäben auf den Körper. Dumbo darf gerne im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3