

DER GOLDENE SCHNATZ



Lange habt ihr darauf gewartet, und jetzt ist sie online. Meine Harry Potter 3D Motivtorte. Ich habe für euch eine dreistöckige Torte gebacken. Oben befindet sich der sprechende Hut. Im Inneren befindet sich ein leckerer Schokoladenteig, Crunch aus Salzbrezeln, Schokolade und eine Buttercreme. Eingestrichen mit Ganache und eingedeckt mit Fondant entsteht so der Hut von Harry Potter. Das mittlere Stockwerk besteht aus einem Walnuss Karamell Teig. Gestapelt mit Streuseln / Crumble und Buttercreme entsteht so eine leckere Torte nach Apple Crumble Style.

Die untere Torte ist ein Zimtkuchen, ebenfalls gefüllt mit leckerer Buttercreme, eine Kirschfüllung und Ganache. Das Thema der Torte: Gleis 9 3/4. Zusätzlich dekorieren der Schnatz aus Kuchenresten und die typische Brille von Harry die Torte. / Harry Potter Cake XXL.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

KUGEL

Zerkrümele die Kuchenreste und verknete sie mit der Ganache. Rolle den Teig zu einer Kugel und friere sie ein.

KUGEL:

- 50 g** Kuchenreste
- 25 g** Ganache

DEKO

Verknete den Fondant mit der Blütenpaste und decke damit die Kugel ein. Forme lange Streifen aus dem Fondant und wickele sie mit etwas essbarem Kleber zur Deko um den Ball. Rolle die restliche Masse dünn aus und schneide 2 Flügel daraus aus. Klebe die Flügel jeweils an ein Drahtstück an. Besprühe den Schnatz und die Flügel mit etwas goldener Farbe. Stecke die Flügel seitlich hinein.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally <3

DEKO:

- 50 g** Fondant
- 50 g** Blütenpaste
- 1 g** Lebensmittelkleber
- 1 g** Lebensmittelfarbe Gold