



HAPPEE BIRTHDAE HARRY / HARRY POTTER TORTE



Seit über 3 Jahren wartet ihr nun auf diese Torte: Harry Potter! Anlässlich des 1. April habe ich nun diese Happee birthdae Harry Torte gebacken, die Hagrid ihm zu seinem Geburtstag überreicht. Der Teig besteht aus einem Malzbier Schoko Kuchen (alkoholfrei- angelehnt an das „Butterbier“). Die Creme ist eine einfache amerikanische Füllung aus Butter, Puderzucker und Frischkäse. Diese Grundcreme dient sowohl kombiniert mit eingekochten Erdbeeren als Füllung, aber auch als grüne Aufschrift auf der Torte /Harry Potter birthday cake.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U Hitze vor, schlage einen 26er Backring in Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech.

MALZKUCHEN

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 5-8 Minuten weißcremig. Mahle in der Zwischenzeit die Mandeln fein. Hebe anschließend das (Malz-) Bier, Sonnenblumenöl und den Naturjoghurt unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao und hebe es gemeinsam mit den Mandeln in die Eiermasse unter. Achte darauf, dass du den Teig nicht zu lange rührst, da er sonst speckig wird und an Volumen verliert.

Fülle den Teig in den vorbereiteten Backring ein und streiche ihn leicht am Rand hoch- so backt er später noch gleichmäßiger.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 35-40 Minuten.

Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn vollständig abkühlen.

CREME

Lasse die Erdbeeren auftauen und koche sie mit dem Zitronensaft solange ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Lasse die Masse dann komplett abkühlen.

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt 3-4 Minuten weißcremig. Gib dann den Frischkäse hinzu und rühre die Creme geschmeidig. Gib etwa 100 g der Creme in eine separate Schüssel und verrühre sie mit der Lebensmittelfarbe, bis ein schönes hellgrün entstanden ist. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle und lege sie in den Kühlschrank.

Verrühre die restliche weiße Creme mit dem kalten Erdbeerpüree.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Löse den Boden aus dem Tortenring heraus und schneid ihn anschließend 2 mal waagrecht durch.

MALZKUCHEN:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g Malzbier
- 100 g Sonnenblumenöl
- 150 g Naturjoghurt (3,5 %)
- 280 g Mehl
- 2.5 TL Backpulver
- 100 g Kakao
- 170 g Mandeln

GRUNDCREME:

- 250 g Butter (weich)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Puderzucker
- 450 g Frischkäse

ERDBEERCREME (TK):

- 500 g Erdbeeren (TK)
- 1 EL Zitrone (Saft)

GRÜNE CREME:

- 5 Tropfen Lebensmittelfarbpaste grün



HAPPEE BIRTHDAE HARRY / HARRY POTTER TORTE

Setze den ersten Tortenboden auf einen Tortenretter. Streiche nun ein Drittel der Creme auf den Boden. Setze nun den nächsten Boden auf und fülle so die gesamte Torte. Streiche sie dabei außen nicht komplett glatt, sondern eher unregelmäßig. Sie darf ruhig ein paar Ecken und Kanten haben.

Schreibe nun abschließend mit der grünen Creme den Schriftzug „happee birthdae harry“ darauf. Ziehe zum Schluss mit einer Palette den typischen Riss in die Oberfläche der Torte und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3