

DIE GRÜNE BANDE/ MOTIVTORTE FÜR DEN BUNDESVERBAND KINDERHOSPIZ



Die grüne Band ist ein Club für schwer kranke Kinder, Geschwisterkinder oder Kinder, deren Eltern schwer krank sind und gehört zum Bundesverband Kinderhospiz e.V.. Für „Oskar – das Sorgentelefon“ habe ich damals gemeinsam mit euch mein Charity Buch „Sally& Friends“ geschrieben, dessen gesamter Erlös Oskar zugute kommt. Jedes Jahr lädt der Europapark zum Welthospiztag ein und alle betroffenen Familien dürfen diesen Tag dort feiern. Als Überraschung habe ich der grünen Bande eine Motivtorte gebacken. Diese besteht aus einem Nougat- und Stracciatella-Kuchen, gefüllt mit Buttercreme und Ganache.



Zubereitungszeit
6-7 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle einen Backrahmen (35x25 cm) auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech.

NOUGAT-KUCHEN

Schmilz den Nougat über einem warmen Wasserbad. Schlage die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker und der Prise Salz für etwa 4-5 Minuten weißcremig. Rühre nun die Eier nacheinander ein. Lasse jedes dabei etwa 30 Sekunden einrühren, damit die Buttermasse nicht gerinnt. Mische das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver und siebe es zu der Buttermasse. Füge die Haselnüsse und den Nougat hinzu und hebe die Zutaten gemeinsam mit der Milch kurz unter. Fülle den Teig in den Backrahmen ein und streich ihn glatt. Backe ihn im vorgeheizten Ofen für 30-32 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

NOUGAT-KUCHEN:

- ☐ **130 g** Nougat
- ☐ **260 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **5** Eier (zimmerwarm)
- ☐ **240 g** Mehl
- ☐ **30 g** Kakao
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **260 g** Haselnüsse (gemahlen)
- ☐ **160 g** Milch

VORBEREITUNG

Stelle einen weiteren Backrahmen (35x25 cm) auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech.

STRACCIATELLA-KUCHEN

Schlage die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker, Prise Salz und dem Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten weißcremig. Rühre nun die Eier nacheinander ein. Lasse jedes dabei etwa 30 Sekunden einrühren, damit die Buttermasse nicht gerinnt. Mische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es zu der Buttermasse. Hebe die Zutaten kurz gemeinsam mit den Mandeln, Schokostreuseln und der Milch unter. Fülle den Teig in den Backrahmen ein und streich ihn glatt. Backe ihn im vorgeheizten Ofen für 30-32 Minuten. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

STRACCIATELLA-KUCHEN:

- ☐ **260 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **5** Eier (zimmerwarm)
- ☐ **270 g** Mehl
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **260 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **100 g** Schokoladenstreusel
- ☐ **160 g** Milch

GANACHE

Hacke die Kuvertüre oder reibe sie fein. Koche die Sahne auf, nimm sie vom Herd herunter und rühre die Kuvertüre ein. Lasse sie anschließend vollständig auf Raumtemperatur abkühlen. Die Zubereitung beider Sorten ist identisch.

DUNKLE GANACHE:

- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **400 g** Zartbitterschokolade

WEISSE GANACHE:





DIE GRÜNE BANDE/ MOTIVTORTE FÜR DEN BUNDESVERBAND KINDERHOSPIZ

SCHOKOLADEN-CRUNCH

Hacke oder reibe die Kuvertüre fein. Schmilz davon 2/3 über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre den Rest ein.

Füge die Haselnüsse und die Cornflakes hinzu und verrühre sie. Verstreiche die Masse auf einer Dauerbackfolie und lasse sie festwerden.

NOUGATBUTTERCREME

Schmilz den Nougat über einem warmen Wasserbad.

HEIDELBEERBUTTERCREME

Koche die Heidelbeeren gemeinsam mit dem Saft und der Schale der Limette ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Lasse die Masse danach abkühlen.

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME

Verrühre die Eier mit dem Salz und Zucker und stelle es über ein Wasserbad. Lass das Wasser nun kochen und erhitze die Eier-Zucker-Masse unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät für etwa 10 Minuten – so erreicht die Masse 70°C und mögliche Keime werden abgetötet.



Einfacher ist es in der Kenwood Cooking Chef: Verrühre die Zutaten kurz mit dem Schneebesen auf Stufe 4 und stelle die Maschine auf 70°C ein. Achte auf die Sicherheitsfunktion (damit sie sich nicht abstellt) und rühre die Masse nun nach Erreichen der 70°C für 10 Minuten.



Stelle anschließend die Temperatur aus oder nimm die Rührschüssel vom Wasserbad herunter und rühre die Eier-Zucker-Masse nun so lange, bis sie abgekühlt ist. Das kann 20 Minuten dauern. Schneller geht's, wenn du sie in eine kalte Schüssel füllst und dann kalt rührst. Sie sollte maximal 21-23°C haben, damit die Butter nicht schmilzt.

Verrühre die Butter in einer separaten Schüssel maximalschaumig, also so lange, bis sie schön weißcremig ist. Rühre nun die abgekühlte Eiermischung in die Butter ein. Die Buttercreme sollte nun schön glänzen und streichfähig sein.

Halbiere die Buttercreme und verrühre jeweils die eine Hälfte mit dem geschmolzenen Nougat und die andere Hälfte mit dem Heidelbeerpüree.

TORTE FÜLLEN

Schneide die Kuchenböden nach Belieben auf die passende Größe zu. Fülle die dunklen Tortenböden mit der Nougatbuttercreme und dem Schokoladen-Crunch.

150 g Sahne

☐ **400 g** weiße Schokolade

SCHOKOLADEN-CRUNCH:

☐ **50 g** Cornflakes

☐ **60 g** Haselnüsse (gehackt)

☐ **100 g** Zartbitterkuvertüre

NOUGATBUTTERCREME:

☐ **150 g** Nougat

HEIDELBEERBUTTERCREME:

☐ **175 g** Heidelbeeren (TK)

☐ **1** Limette

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME:

☐ **5** Eier

☐ **1 Pr.** Salz

☐ **125 g** Zucker

☐ **375 g** Butter

ZUM BEFÜLLEN:

☐ **100 g** Marmelade

DEKORATION:

☐ **5 g** Lebensmittelkleber

☐ **5 g** Bäckerstärke

☐ **200 g** Fondant (grün)

☐ **1 kg** bunter Fondant

☐ **1 g** Lebensmittelfarbpulver



DIE GRÜNE BANDE/ MOTIVTORTE FÜR DEN BUNDESVERBAND KINDERHOSPIZ

Bestreiche die hellen Böden mit der Marmelade und fülle sie mit der Heidelbeer- Buttercreme.

Stelle die Torten zwischendrin immer mal wieder in den Kühlschrank, damit die Buttercreme festwerden kann.

Bestreiche anschließend die dunkle Torte mit der dunklen und die helle Torte mit der weißen Ganache.

DEKORATION

Knete den Fondant mit den Händen weich. Rolle ihn auf etwas Bäckerstärke aus und kleide die Torten damit ein. Dekoriere die Torten weiter nach Belieben aus.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3