

PAW PATROL SKYE CAKE / GEBURTSTAGSTORTE



Für unsere kleine Freundin Luisa habe ich eine Paw Patrol Torte gebacken und mir hier den Charakter Skye ausgesucht. Die Torte bietet auch Inspiration für Anfänger. Sie ist mit einer Quarksahnecreme gefüllt und mit weißer Ganache isoliert, damit die Sahnecreme nicht an den Fondant gelangt. Dekoriert ist die Torte mit Fondant mit einer ganz einfachen Technik.



Zubereitungszeit
6 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

SCHOKOLADENKUCHEN

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und füge den Zucker langsam hinzu. Rühre den Eischnee etwa 2-3 Minuten weiter, bis er steif ist und glänzt.

Verrühre in einer separaten Schüssel die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 5 Minuten weißcremig. Füge nun ein Eigelb nach dem anderen hinzu und rühre die Masse geschmeidig. Schmilz in der Zwischenzeit die Schokolade über einem Wasserbad.

Füge nun die flüssige Schokolade zur Buttermasse hinzu, hebe abwechselnd das Mehl, die geriebene Tonkabohne, Milch und den Eischnee unter. Fülle den Teig in 2 Backformen mit 20 cm Durchmesser ein und backe sie gleichzeitig (auf einem Blech) im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für etwa 30 Minuten. Löse sie nach dem Backen aus der Form heraus und stürze sie. Lasse sie abgedeckt komplett abkühlen und schneide die Böden dann jeweils einmal durch.

GANACHE

Koche die Sahne auf und nimm sie dann vom Herd herunter. Rühre die kleingeschnittene Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Lasse die Ganache in einem kühlen Raum (aber nicht im Kühlschrank) abkühlen.

VANILLECREME

Verrühre den Quark mit dem Frischkäse, Vanilleextrakt und Puderzucker cremig. Rühre die Sahne langsam ein und füge den Zitronensaft und das Sanapart hinzu. Schlage die Creme steif.

FRUCHTFÜLLUNG

Taue die Früchte auf und püriere sie. Verrühre sie mit dem Agaragar und Vanilleextrakt und koche das Fruchtピューree nun in einem Topf auf. Lasse die Mischung aufkochen und dann für 2 Minuten sprudelnd kochen. Ziehe sie vom Herd herunter.

TORTE FÜLLEN

Fülle die streichfähige Ganache in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein. Setze

SCHOKOLADENKUCHEN:

- 7 Eiweiß
- 1 Salz
- 120 g Zucker
- 170 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 7 Eigelbe
- 170 g Herrensokolade
- 150 g Mehl
- 1 Tonkabohne
- 1 EL Milch

GANACHE:

- 300 g Sahne
- 900 g weiße Schokolade

VANILLECREME:

- 500 g Quark
- 250 g Frischkäse
- 1 TL Vanilleextrakt
- 70 g Puderzucker
- 400 g Sahne
- 1 TL Zitrone (Saft)
- 1 TL San-apart

FRUCHTFÜLLUNG:

- 400 g Erdbeeren und Himbeeren (TK)
- 7 g Agaragar

PAW PATROL SKYE CAKE / GEBURTSTAGSTORTE



den ersten Tortenboden auf ein Cakeboard und setze einen Backring außenherum. Spritze nun einen Ring als Isolation an den Rand der Torte. Fülle dann 1/3 der Vanillecreme hinein, dann 1/3 der Fruchtfüllung und lege dann den nächsten Boden auf. Fülle so die gesamte Torte und schließe mit dem letzten Tortenboden ab.

Kühle die Torte für mindestens 4 Stunden.

Nimm sie aus dem Tortenring heraus und streiche sie mit der übrigen Ganache glatt.



Lege etwas Backpapier oder Wachspapier an den Rand der Torte und befestige es mit Backtrennspray. So bekommst du die Torte anschließend wieder gut aus der Form.

1 TL Vanilleextrakt

FONDANT UND DEKO:

1 kg Fondant versch. Farben

FONDANT

Knete den Fondant weich und überziehe die Torte damit. Dekoriere sie nach Belieben fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3