

GEBURTSTAGSTORTEN – EINFACHE CARS-TORTE MIT AUFLEGER



Hallo meine Lieben,

ich habe euch versprochen, dass ich ein paar Videos über Geburtstagstorten machen werde. Einsteigen wollte ich mit der einfachsten Version: einer Torte mit Zuckeraufleger, die im Handumdrehen gestaltet ist. Einige von euch sind daran interessiert, was beim Umgang mit Auflegern zu beachten ist. Diese Informationen habe ich euch so gut es geht zusammen gefasst und im Video erläutert. Wie ihr wisst, bin ich kein Fan von fertigen Vorlagen. Ich mache lieber alles selbst und habe viel Gestaltungsspielraum. Aber immer wieder werde ich von Mamas angeschrieben, die gerne selbst eine Torte backen würden, aber nicht die Zeit dazu haben oder denen es an Übung fehlt. Für euch habe ich die Alternative mit den Vorlagen gewählt, da diese wirklich schnell gemacht sind und die Kinder sich über die Motive freuen. Natürlich ist das Beispiel aus dem Video nur ein Gestaltungsbeispiel. Für einen Kindergeburtstag würde ich natürlich noch Kerzen anbringen und eine Ziffer und einen Namen drauf schreiben. Allerdings wollte ich die Gestaltung im Video so neutral wie möglich halten. Die Zuckeraufleger gibt es seit Neuestem bei mir im Shop!

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

UMGANG MIT AUFLEGERN

Verwendet bitte nur die Aufleger aus Zucker. Oblatenaufleger zerbrechen schnell und gehen bei Feuchtigkeit kaputt. Ihr dürft Oblaten also nur auf trockene Oberflächen legen und könnt diese nicht einmal richtig befestigen. Jede Torte oder jeder Kuchen mit gerader Oberfläche eignet sich für Aufleger. Bei Sahnetorten dürft ihr den Aufleger allerdings erst kurz vor dem Servieren auflegen, da die Sahne zu feucht ist. Buttercreme und Ganache sind gut geeignete Untergründe für Zuckeraufleger.

Wenn ihr den Aufleger auf Fondant kleben wollt, könnt ihr das mit ein wenig Zuckerkleber oder etwas Fett machen.

Die Aufleger haben einen Durchmesser von 16 cm. Ich habe meinen Schokokuchen in einer 20 cm Form gebacken. Natürlich könnt ihr auch einfach euren Lieblingskuchen backen

Die Fußballtorte war ein Beispiel für einen Aufleger aus Oblaten. Beim genauen Betrachten sieht man die Stellen, die sich bereits auflösen und sich wölben.

ZUBEREITUNG TEIG

Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und mindestens 4 Minuten verrühren, bis die Baisermasse wieder sehr steif ist. Butter und Eigelb cremig rühren.

Mehl, Kakao, Stärke, Natron und Backpulver verrühren und die Hälfte zur Butter-Eigelbcreme geben. Wasser einrühren und die restliche Mehlmischung dazu geben.

Eischnee in zwei Portionen unterheben. Den Teig in einer 20 cm Form bei 160°C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen und abkühlen lassen. Ich stelle ihn

TEIG:

- 3 Eier (getrennt)
- 1 Pr. Salz
- 160 g Zucker
- 160 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g Mehl
- 30 g Kakao
- 20 g Speisestärke
- 1 Pr. Natron
- ½ TL Backpulver
- 70 ml Wasser oder Milch oder Saft, etc.

ZARTBITTERGANACHE:

- 200 g Sahne
- 200 g gehackte Zartbitterschokolade

AUSSERDEM:

- Fondant

GEBURTSTAGSTORTEN – EINFACHE CARS-TORTE MIT AUFLEGER



nach dem Abkühlen gerne in den Kühlschrank, damit er richtig kalt ist. Dann ist er einfacher zu verarbeiten

Ich habe meinen Teig mit Ganache bestrichen, natürlich dürft ihr auch andere Cremes verwenden.

ZUBEREITUNG GANACHE

Die Sahne aufkochen lassen. Gehackte Schokolade dazugeben und 2-3 Minuten stehen lassen. Die Ganache mit einem Stabmixer verrühren und abgedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Kuchen mit der Ganache einstreichen und mit Fondant einkleiden. Die genauen Schritte könnt ihr im Video verfolgen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3