



TAUFTORTE – SCHOKOLADENTORTE MIT BANANEN-FRUCHTEINLAGE & GANACHE



Hallo meine Lieben,

ein guter Freund von uns bat mich darum, eine Tauforte für seinen Neffen zu backen. Da konnte ich nicht nein sagen und habe diese süße Tauforte kreiert. Beim Backen und Dekorieren von Fondanttorten ist es am wichtigsten, dass ihr ein gutes Zeitmanagement habt. Ich schreibe euch mein Zeitmanagement nun auf, so dass ihr die Torte stressfrei für euer Event planen könnt.

Unter der süßen Fondantschicht steck eine leckere, feuchte Schokoladentorte mit Zartbitterganache und einer Fruchteinlage aus Birnen und Bananen. Der untere Kuchen hat einen Durchmesser von 26 cm, der obere 20 cm.

Mindestens 1 Woche vorher (oder sogar 2-3 Wochen vorher): Elefant modellieren
Egal für welche Figur ihr euch entscheidet, beginnt mindestens 1 Woche davor schon mit dem Modellieren, damit die Figur aushärten kann. Die Videoanleitung zum Elefanten folgt in den nächsten Tagen.



Zubereitungszeit
3 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TAG 1 - KUCHEN BACKEN

Der Teig reicht für zwei 20er Springformen oder einer 26er Form. Ich habe den Teig also insgesamt zwei Mal zubereitet und habe 2 x 20 cm Böden, 1 x 26er Boden gebacken.

Schokolade und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auflösen. Zucker einrühren. Abkühlen lassen. In einer Rührschüssel Eier mit dem Schneebesen verquirlen und die Schokoladenmischung einrühren. Mehl, Backpulver, Kakao sieben und kurz einrühren. In die vorbereitete Springform / Backrahmen füllen und bei 165°C 35 Minuten isoliert backen. (Isoliermethode im Video).

Den Kuchen 2 Stunden abkühlen lassen, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

SCHOKOLADENTEIG (2X):

- ☐ 8 Eier
- ☐ 320 g Butter
- ☐ 250 g Zucker
- ☐ 190 g Mehl
- ☐ 200 g Schokolade (Zartbitter)
- ☐ 30 g Kakao
- ☐ 1 TL Backpulver

FRUCHTEINLAGE:

- ☐ 600 g Obst (ich hatte Bananen & Pfirsich)
- ☐ 100 g Wasser (Saft, oder Likör)
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 2 Tüten Agar Agar oder
- ☐ 12 Gelatine
- ☐ 2 Tüte Gelatine (gemahlen)

TAG 2 - TORTE FÜLLEN UND ZUSAMMENSETZEN

Das Obst pürieren. In einen Topf geben, Wasser zufügen. Eventuell mit Zucker nachsüßen. Agartine dazu geben und gut verrühren. Aufkochen lassen und mindestens 2 Minuten kochen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Obst pürieren. In einen Topf geben. Eventuell mit Zucker nachsüßen. Obstpüree aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine mit den Händen ausdrücken und in das Obstpüree rühren.

Gemahlene Gelatine in 100 ml Wasser auflösen und quellen lassen. Obst pürieren, eventuell mit Zucker nachsüßen. Aufkochen und vom Herd nehmen. Die Gelatine einrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Das Obstpüree in zwei vorbereitete Springformen (18 und 24 cm Durchmesser mit Frischhaltefolie auskleiden) füllen, bei Zimmertemperatur erstarren lassen und dann die Fruchtplatte in Frischhaltefolie gewickelt, einfrieren.

Die Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis sich die komplette Schokolade gelöst hat. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

GANACHE:

- ☐ 300 g Sahne
- ☐ 600 g Zartbitterschokolade, in Stückchen geschnitten



TAUFTORTE – SCHOKOLADENTORTE MIT BANANEN-FRUCHTEINLAGE & GANACHE

Die Kuchenplatten durchschneiden, mit etwas Ganache bestreichen, jeweils eine Fruchteinlage hinein setzen und mit der Ganache bestreichen. Kuchen über Nacht kühl stellen.

TAG 3 - MIT FONDANT ÜBERZIEHEN & DEKORIEREN

Die Torten eventuell nochmals ganz glatt streichen. Wenn die Ganache zu trocken ist, dann mit den Händen leicht befeuchten. Mit Fondant überziehen und dekorieren.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen Eure Sally <3