

PINGUINE AUS MADAGASCAR TORTE



Diese geniale Torte durfte ich im Auftrag von Dreamworks backen und gestalten. Die Torte erfordert zwar ein paar Stunden Geduld, aber ich finde das Resultat kann sich sehen lassen.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENTEIG

Rühre die Eier und den Zucker für etwa 5-8 Minuten lang cremig. Rühre die Flüssigkeiten bei niedriger Stufe ein. Rühre die Lebensmittelfarbe hinein und siebe die trockenen Zutaten sieben und hebe diese kurz unter. Backe den Teig im Ofen bei 170 °C O/U und lasse alle Böden abkühlen.

ZUBEREITUNG KÄSE-SAHNE-FÜLLUNG MIT FRUCHT

Steife die Sahne mit dem San Apart und stelle sie kühl. Verrühre kurz den Quark, den Puderzucker, den Zitronenschalenabrieb, das Vanilleextrakt und das San Apart. Hebe die Sahne unter und stelle die Creme bis zur Verwendung kühl.

Verrühre den Maracuja-Saft mit der Agartine und lasse ihn 2 Minuten lang kochen. Tropfe die Pfirsichhälften ab und würfle sie. Gebe die Würfel zum Saft dazu und stelle alles kurz kühl.

ZUBEREITUNG GANACHE

Je nachdem wie viel Ganache ihr zum glatt streichen benötigt, müsst ihr die Menge anpassen. Ich habe eine sehr feste Ganache verwendet, weil ich sie am gleichen Tag verarbeitet habe. Ihr könnt das Verhältnis von Zartbitterschokolade und Sahne auch 1:1 machen, dann ist die Creme etwas weicher und ihr könnt sie auch über Nacht stehen lassen, ohne dass sie zu fest wird.

Hacke die Schokolade klein. Koche die Sahne auf. Füge die Schokolade hinzu und rühre so lange, bis sich alle Schokoladenstücke aufgelöst haben. Lasse die Ganache bei Zimmertemperatur für etwa 2-3 Stunden abkühlen. Sie sollte eine Konsistenz wie Nutella haben.

TORTE FÜLLEN

Umschließe die Tortenböden mit einem Tortenring und spritze jeweils einen Rand aus Ganache. Fülle sie anschließend mit der Quark-Sahnecreme und verteile die Pfirsich-Mischung darüber. Fahre damit so lange fort, bis alle Böden aufgebraucht und die Torten komplett gefüllt sind.

Kühle die Torte über Nacht oder für 4 Stunden, damit sie zum Weiterverwenden kalt genug ist. Streiche sie danach mit der Ganache glatt und kleide sie mit Fondant ein.

SCHOKOLADENTEIG (1 X 20ER FORM, 2 X 25X25 CM FORM):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Mineralwasser oder Saft
- 200 g Öl
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 50 g Kakao
- 1 Backpulver
- schwarze Lebensmittelfarbpaste, z. B. DekoBACK

KÄSE-SAHNE-FÜLLUNG (2,5-FACHE MENGE FÜR BEIDE TORTEN):

- 400 g Sahne
- 2 TL San-apart
- 500 g Quark
- 40 g Puderzucker
- Zitronen (Schale)
- Vanilleextrakt
- 3 TL San-apart
- 1 Pfirsich (Dose)
- 400 g Pfirsich-Maracuja-Saft
- 1 Tüte Agaragar

GANACHE:

- 1000 g Zartbitterschokolade
- 500 g Sahne

PINGUINE AUS MADAGASCAR TORTE



Für die runde 20 cm Torte habe ich etwa 1 kg Fondant ausgerollt, danach waren noch ca. 700 g Fondant übrig. Für die eckige 25 cm Torte habe ich etwa 1,5 kg Fondant ausgerollt, danach waren noch ca. 1 kg Fondant übrig.

DEKORATION:

2 kg Fondant

DEKORATION

Ich habe meine Dekoration bereits ein paar Tage vorher modelliert und trocknen lassen. Das würde ich euch auf jeden Fall auch raten, damit nichts kaputt geht. Meine vier Pinguine wiegen jeweils etwa 100 Gramm.

Bei der Straßenlaterne müsst ihr unbedingt darauf achten, dass sie komplett trocknet.

Die Ziegelsteine kann man auch bei Bedarf weiter verwenden, ich habe auch zu viele hergestellt und hebe sie mir für eine andere Torte auf.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!