

# EULE IN POLIZEIUNIFORM – EINE MOTIVTORTE FÜR SARAHS GROSSELTERN - SALLY BACKT AUF VOX



Zubereitungszeit

**3 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## ZUBEREITUNG HASELNUSSTEIG

Weiche Butter mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 5-10 Minuten cremig rühren. Danach jedes Ei einzeln etwa 1 Minute einrühren. Schokolade und Haselnüsse hacken. Diese gemeinsam mit der Milch, dem Backpulver und dem Mehl kurz in den Teig einrühren.

Den Teig in 4 Formen mit etwa 18-20 cm einfüllen und diese im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U etwa 35 Minuten backen und danach komplett erkalten lassen.

## ZUBEREITUNG GANACHE

Die Sahne aufkochen lassen und dann wieder vom Herd ziehen. Den Nougat und die Schokolade damit übergießen und nun so lange rühren, bis alles geschmolzen ist. Die Ganache auf Raumtemperatur abkühlen lassen.



Den Kuchen und die Ganache abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen, so lässt sich die Torte besser schneiden und füllen.

## CAKEBOARD VORBEREITEN

Zum Stapeln der Torte eine feste Unterlage verwenden, da die Torte schwer wird. Ideal ist ein 1 cm Cakeboard aus einem festen Karton oder Holz. In die Mitte ein Loch bohren und ein 1 cm starkes Kunststoffrohr mit Heißkleber befestigen, damit die Torte daran aufgebaut werden kann und somit nicht umkippt.

## TORTE FÜLLEN & STAPELN

Die Tortenböden mit einem Messer durchschneiden, nach Belieben mit warmer Marmelade bestreichen und mit etwas Ganache befüllen und auf dem Cakeboard zusammensetzen. Die Tortenböden werden übereinandergestapelt, so dass der Körper der Eule entsteht. Zwischendurch gerne kühlen, damit die Torte stabil wird. Anschließend für 1 Stunde kühlen und die Torte in Form schneiden.

## HASELNUSSTEIG:

- 400 g** Butter (weich)
- 400 g** Zucker
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 8** Eier
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 400 g** Haselnüsse (gehackt)
- 250 ml** Milch
- 2** Backpulver
- 400 g** Mehl

## GANACHE:

- 600 g** Sahne
- 1200 g** Nougat
- 600 g** Vollmilchschokolade

## ZUM BESTREICHEN:

- 200 g** Aprikosenmarmelade

## RICE CRISPIE:

- 500 g** Marshmallows
- 50 g** Butter
- 500 g** Rice Krispies (Schoko)

## DEKORATION:

- Bäckerstärke
- 1 kg** Fondant (grün)
- 1 kg** brauner Schokoladenfondant

# EULE IN POLIZEIUNIFORM – EINE MOTIVTORTE FÜR SARAH'S GROSSELTERN - SALLY BACKT AUF VOX



Die abgeschnittenen Kuchenreste können gerne zu Cakepops (Kuchen am Stiel) verarbeitet werden.

Die Torte wieder mit Ganache bestreichen und komplett glattstreichen, damit der Fondant eine glatte Unterlage hat.

---

## POLIZEIUNIFORM

Den grünen Fondant weichkneten und auf Bäckerstärke dünn ausrollen. Die Torte mit Backtrennspray einsprühen, damit der Fondant haften kann. Die Fondantdecke über die Torte legen, glattstreichen und Reste abschneiden. Diese können eingepackt und wiederverwendet werden. Fondantreste sind mehrere Monate haltbar. Die Torte kühlen.

---

## RICE CRISPIE KOPF

Die Marshmallows bei 800-900 Watt etwa 2-3 Minuten in einer großen Schüssel schmelzen. Vorsicht, sie gehen beim Erwärmen stark auf und sind sehr heiß! Die Butter und die Rice Crispies zufügen und mit einem Löffel vorsichtig verrühren. Sobald sie etwas abgekühlt sind, können die Hände zum Verkneten verwendet werden. Daraus direkt an der Torte den Kopf der Eule formen und festdrücken. Mit Frischhaltefolie einkleiden und im Kühlschrank etwa 1-2 Stunden festwerden lassen.

Den Kopf anschließend mit etwas Ganache bestreichen und mit braunem und weißem Fondant überziehen. Die Torte kann anschließend nach eigenen Vorstellungen dekoriert werden. Die Herstellung der Torte kann gerne auf 2-3 Tage aufgeteilt werden. Sie darf jederzeit im Kühlschrank gelagert werden.



Bäckerstärke ist die reine Kartoffelstärke und ideal, um Fondant, Modellerschokolade oder auch Blütenpaste auszurollen. Sie klumpt nicht und lässt sich anschließend wieder rückstandslos entfernen.



Fondant ist eine weiche Zuckerüberzugsmasse, mit der ich gerne Torten überziehe. Möchte ich, dass der Fondant aushärtet, dann knete ich pro 250 Gramm Fondant etwa 1 TL Cellulosepulver (CMC) ein. Dadurch kann der Fondant trocknen und aushärten. Dies ist zum Beispiel bei den Flügeln, dem Schnabel und den Füßen der Eule notwendig.



Blütenpaste ist eine Zuckermasse, die bereits viel Cellulose enthält und dadurch sehr schnell aushärtet. Damit können ganz filigrane Dekorationen wie Blüten und Blätter geformt und modelliert werden. Auch die Augen der Eule habe ich mit Blütenpaste geformt, damit sie sehr schnell aushärten.

Modellerschokolade ist eine Zuckermasse mit 25 % echter Schokolade. Sie ist auch für Anfänger geeignet, da sie durch die Handwärme weich wird und nicht ganz so schnell austrocknet wie Blütenpaste. Aus Modellerschokolade habe ich die Polizeimarke

- 200 g** Modellerschokolade (weiß)
- 100 g** Modellerschokolade (schwarz)
- goldene Metallic-Lebensmittelfarbe
- schwarze Metallic-Lebensmittelfarbe
- Lebensmittelfarbpasten in verschiedenen Farben

## EULE IN POLIZEIUNIFORM – EINE MOTIVTORTE FÜR SARAHS GROSSELTERN - SALLY BACKT AUF VOX



oder auch die Mütze der Eule geformt. Sie hat den Vorteil, dass man auch nach einigen Minuten noch an den Dekorationen arbeiten und diese beispielsweise mit der Handwärme glattstreichen kann.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3