

# MOTIVTORTE WALTER WATERMELON



3D-Motivtorte in Wassermelonenform. Beim Anschnitt erscheint das nachgeahmte rote Innenleben der Wassermelone mit Kernen...



Zubereitungszeit  
**7 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Kühlzeit  
**90 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die Eier mit dem Zucker, dem Salz und der Vanille sehr cremig. Rühre das Öl und das Wasser kurz ein. Mische das Mehl, die Stärke und das Backpulver und rühre es bei niedriger Stufe kurz unter. Rühre die rote Lebensmittelfarbe und die Schokodrops ebenfalls ein. Teile den Teig in 2 Portionen ein und fülle die Teige einzeln in 20 cm Backformen ein und backe sie bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Lasse die Teige anschließend komplett erkalten. Rühre den Erdbeersirup mit dem Zitronensaft glatt.



Wenn ihr nicht mehrere 20er Formen besitzt, dann macht den Teig in mehreren Schritten, er darf nicht zu lange stehen bleiben, bevor er gebacken wird, er muss sofort gebacken werden.

## TEIG (2 X BACKEN):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- Vanilleextrakt
- 200 ml Öl
- 200 ml Mineralwasser
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Backpulver
- Lebensmittelfarbe (rot)
- 150 g Schokoladendrops (backfest)

## ZUBEREITUNG GANACHE

Hacke die Schokolade fein. Koche die Sahne auf und nehme sie dann vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein und rühre sie glatt, bis die Schokolade komplett aufgelöst ist. Decke die Creme ab und lasse sie abkühlen (kann auch bereits am Vortag vorbereitet werden).

## ZUM TRÄNKEN:

- 100 ml Erdbeersirup (bis zu)
- 2 Zitronen (Saft)

## TORTE FERTIGSTELLEN

Tränke die Kuchenteige und setze sie aufeinander. Kühle die Torte für 20 Min. Setze sie anschließend auf einen Tortenkarton und schneide sie in eine ovale Form. Streiche die Torte komplett mit der abgekühlten Ganache ein und kühle sie für 10 Min. im Kühlschrank. Forme nun das Gesicht: schneide einen Mund aus und bestreiche die Schnittstelle erneut mit der Ganache. Modelliere die Konturen mit der Modellierschokolade und klebe sie auf der Ganache fest. Bestreiche die Übergänge evtl. mit Ganache.

## GANACHE:

- 1200 g weiße Schokolade
- 400 g Sahne

Sprühe die Mundpartie mit Backtrennspray ein und kleide sie mit schwarzem Fondant aus. Rolle den grünen Fondant aus, besprühe die Torte mit Backtrennspray und kleide die Torte damit und streiche ihn glatt. Modelliere mit dem weißem und rotem Fondant Augen, Nase, Mund und male mit grüner Lebensmittelfarbe die Einzelheiten auf. Dekoriere die Torte nach Belieben fertig und lagere sie anschließend kühl.

## AUSSERDEM:

- Fondant (grün)
- Lebensmittelfarben
- Fondant (weiß)
- Modellierschokolade weiß
- Backtrennspray
- Bäckerstärke

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## MOTIVTORTE WALTER WATERMELON



- Fondant (schwarz)
- Blütenpaste
- Zahnstocher
- Lebensmittelfarbpulver  
dunkelgrün