

MINNIE MOUSE MOTIVTORTE MIT AUFSTELLER



Schokoladiger Teig mit cremiger Schokoladenfüllung und Minnie Mouse Dekoration



Zubereitungszeit
4-7 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
90 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

TAG 1 - ZUBEREITUNG TEIG, GANACHE UND TEILE DER DEKORATION

Ofen vorheizen und zwei 20 cm Backrahmen mit Backpapier einschlagen. Schokolade und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auflösen. In eine Rührschüssel umfüllen. Zucker einrühren. Abkühlen lassen. Eier zufügen und mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl, Backpulver, Kakao sieben und kurz einrühren. In den vorbereiteten Backrahmen füllen und bei 165 °C 35 – 45 Min. backen. Kuchenteig komplett abkühlen lassen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Somit krümelt er nicht mehr so stark.

Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade zufügen und so lange mit einem Schneebesen rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Schokoladencreme umfüllen und abgedeckt bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Wie im Video beschrieben, könnt ihr bereits am ersten Tag auch den Aufsteller herstellen und diesen eine Nacht trocknen lassen.

TEIG:

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

GANACHE:

- 200 g Sahne
- 400 g Zartbitterschokolade, in Stückchen

TAG 2 - FERTIGSTELLEN DER TORTE

Setze einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte, die vorher mit Ganache bestrichen wird. Fülle die Torte mit Ganache und setze den zweiten Kuchenboden darauf. Bestreiche die Torte rundherum dünn mit Ganache und stelle sie für 15 Min. in den Kühlschrank. Bestreiche die Torte erneut mit Ganache und streiche sie komplett glatt. Stelle die Torte in den Kühlschrank und knete in der Zwischenzeit den Fondant weich.

Rolle den Fondant auf Bäckerstärke 2-3 mm dünn aus und überziehe die Torte damit. Dekoriere sie nach Belieben und stelle die fertige Torte ohne Kuchenglocke bis zum Verzehr in den Kühlschrank.



Zum Kleben der einzelnen Deko-Elemente verwende ich gerne Zuckerkleber. Dieser wird aus CMC-Pulver hergestellt. Verrühre hierfür ¼ TL CMC-Pulver mit 50 ml abgekochtem Wasser. Der Zuckerkleber wird während dem Abkühlen dickflüssiger.

DEKORATION:

- 750 g Fondant (rosa)
- 100 g DekoChoc schwarz
- 100 g DekoChoc weiß
- 100 g DekoChoc rosa
- Blütenpaste
- CMC Pulver
- Lebensmittel Farbstifte (schwarz)
- evtl. Streudekor „Minnie Mouse“

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3