

BABY TORTE – BABY SHOWER CAKE



Unten versteckt sich eine Schokoladen-Kirsch-Torte mit Vanillebuttercreme. Die obere ist eine helle Torte mit Mango-Buttercreme und Himbeeren. Liebevoll als Baby-Torte dekoriert.



Zubereitungszeit
8 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TAG 1

Am ersten Tag werden die Böden, Füllungen und die Ganache zubereitet. Die Dekoschuhe habe ich bereits 4 Tage im Voraus zubereitet und sie trocknen lassen.

Zwei 20er Springformen, oder besser zwei Backrahmen vorbereiten und mit Backpapier auskleiden. Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 5 Min. sehr schaumig rühren, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben. Ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren.

Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen 20-25 Min. backen. Den Teig anschließend einpacken und eine Nacht ruhen lassen.

Für den dunklen Teig zwei 26er Springformen oder Backrahmen vorbereiten und den Teig wie oben beschrieben zubereiten. Nach dem Einfüllen der Teigmenge ein paar Sauerkirschen auf dem Teig verteilen und diesen im Ofen für ca. 20-25 Min. backen. Die Teigmenge muss doppelt zubereitet werden, so dass insgesamt 4 dünne Teigböden entstehen. Den Teig abkühlen lassen, einpacken und eine Nacht ruhen lassen.

Für die Buttercreme die Mango schälen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Gemeinsam mit Mangosaft pürieren und hierbei so viel Mangosaft auffüllen, so dass insgesamt 500 ml Mangopüree-Saftgemisch entstehen. Mangosaft nun mit Zucker, Salz, Stärke und den Eigelben in einem Topf verrühren, bis die Zutaten sich gut vermischt haben. Nun den Topf auf mittlerer Hitze erwärmen und den Pudding ständig rühren, bis er leicht kocht. Dies kann ein paar Minuten dauern. Anschließend den Pudding umfüllen und mit Frischhaltefolie direkt über dem Pudding abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Etwas Milch mit Zucker, Vanille, Salz, Stärke und den Eigelben in einem Topf verrühren, bis die Zutaten sich gut vermischt haben. Restliche Milch zufügen. Nun den Topf auf mittlerer Hitze erwärmen und den Pudding ständig rühren, bis er leicht kocht. Dies kann ein paar Minuten dauern. Anschließend den Pudding umfüllen und mit Frischhaltefolie direkt über dem Pudding abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei

ZUTATEN FÜR EINE
ZWEISTÖCKIGE TORTE MIT 20
UND 26 CM:

HELLER TEIG (20 CM):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Öl
- 200 ml Mineralwasser
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Backpulver

DUNKLER TEIG (26 CM - 2 X
BACKEN):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Öl
- 200 ml Mineralwasser
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 100 g Kakao
- 1 Backpulver
- 1 Glas
Sauerkirschen
(Saft auffangen)



BABY TORTE – BABY SHOWER CAKE

Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18 °C) lagern. Die Ganache sollte von der Konsistenz her streichfähig sein.

TAG 2

Buttercreme fertig stellen, Torten befüllen und mit Ganache bestreichen. Anschließend mit Fondant überziehen und dekorieren.

Die zimmerwarme Butter mit einem Flachrührer oder Handrührgerät in 4-5 Min. weißcremig rühren. In der Zwischenzeit den abgekühlten Pudding durch einen Haarsieb streichen, um mögliche Klümpchen zu entfernen.

Nun esslöffelweise den Pudding in die Butter rühren. Auf diese Weise werden beide Buttercremes fertig gestellt.

Den hellen Teig jeweils mittig mit einer Tortensäge halbieren. Einen Boden auf ein Cakeboard setzen. Mit Mangosaft tränken und mit 1/3 der Mango-Buttercreme bestreichen. Frische Himbeeren in die Buttercreme drücken und mit den restlichen Böden und der restlichen Creme und den Himbeeren befüllen. Anschließend in Frischhaltefolie packen und mindestens 3 Stunden kühlen.

Einen dunklen Boden auf ein Cakeboard setzen, mit Kirschsafte tränken. Mit Vanillebuttercreme füllen und so alle vier Teigböden verarbeiten. Den letzten Boden umgekehrt auf die Torte setzen, damit die Oberfläche glatt ist. In Frischhaltefolie packen und mindestens 3 Stunden kühlen.

Die helle Torte mit der weißen Ganache, die dunkle Torte mit der Zartbitterganache bestreichen. Anschließend wird die helle Torte mit weißem Fondant und die dunkle Torte mit grünem Fondant überzogen und dekoriert.

Die Torte darf im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

MANGOBUTTERCREME (FÜR 20ER TORTE):

- 500 ml** Mangopürree-Saftgemisch aus 1 Mango plus Mango-Saft
- 90 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 45 g** Speisestärke
- 3** Eigelbe
- 320 g** Butter (weich)

AUSSERDEM:

- 600 g** frische Himbeeren
- Mangosaft

VANILLEBUTTERCREME (FÜR 26ER TORTE): :

- 660 ml** Milch
- 135 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt oder
- 1** Vanilleschote
- 1 Pr.** Salz
- 60 g** Speisestärke
- 4** Eigelbe
- 420 g** Butter (weich)

WEISSE GANACHE (FÜR 20ER TORTE):

- 300 g** Sahne
- 900 g** weiße Schokolade

ZARTBITTERGANACHE (FÜR 26ER TORTE):

- 500 g** Sahne
- 1000 g** Zartbitterganache

DEKORATION:

- Baby-Schuhe
- Bäckerstärke
- 1.5 kg** Fondant (weiß)
- 2 kg** Fondant (1/3 gelb)

BABY TORTE – BABY SHOWER CAKE



+ 2/3 kg grün
mischen)



Fondant pink,
gelb, hellblau



CMC Pulver