STAR WARS DARTH VADER TORTE / MOTIVTORTE

Motivtorte zum Thema Star Wars: Darth Vader Maske

Zubereitungszeit
3-6 Stunden

Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	20 cm
Höhe:	10 cm

ZUBEREITUNG GANACHE

Breche die Schokolade in Stücke oder hacke sie klein. Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen und ziehe anschließend den Topf vom Herd. Gebe die Schokolade hinein und verrühre sie gründlich mit einem Schneebesen, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Fülle die Ganache anschließend um und lagere sie abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18°C).

ZUBEREITUNG TEIG

Zerlasse zuerst die Butter in einem Topf, sie soll allerdings nicht heiß werden, sondern nur schmelzen. Füge die Schokolade hinzu und schmelze sie ebenfalls.

Verrühre kurz Eier, Zucker, Salz und Vanille in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen. Gebe die lauwarme Schokoladen-Butter-Mischung hinein und verrühre sie sorgfältig. Verrühre Mehl, Backpulver und Kakaopulver und füge es ebenfalls hinzu. Vermische alle Zutaten ganz kurz zu einem glatten Teig.

Ich backe diese Menge in drei 20 cm Backrahmen und in einer runden Rührschüssel, damit die Böden gleichmäßig schön aufgehen können und die Backzeit nicht zu lange wird. Der Kuchen wird somit schön hoch und ist die ideale Grundlage für Motivtorten. Gebacken wird der Teig bei 160 °C O/U für ca. 35 Min. Stäbchenprobe nicht vergessen! Lasse die Kuchenteige abkühlen.

TORTE FERTIGSTELLEN

Fülle die Torte mit Ganache und setze sie zusammen. Stelle sie für eine halbe Stunde in den Kühlschrank und schneide sie anschließend in Form. Bestreiche sie danach mit Ganache und kühle sie erneut für 20 Min. Dekoriere die Torte danach mit Fondant.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

VOLLMILCH-GANACHE:

- [ ] **1000 g** Vollmilchschokolade
- [ ] **400 g** Sahne

SCHOKOLADENTEIG (3X20 CM UND 1 RUNDE RÜHRSCHÜSSEL):

- [ ] **640 g** Butter
- [ ] **400 g** Zartbitterschokolade
- [ ] **16** Eier
- [ ] **500 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **380 g** Mehl
- [ ] **1** Backpulver
- [ ] **60 g** Kakao
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt