



Motivtorte mit Karomuster und Süßigkeitenfach im Innern.



Zubereitungszeit
4-5 Stunden



Back-/Kochzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG TEIG

Wenn ihr ebenfalls ein zweifarbigen Karomuster im Innern erzeugen wollt, müsst ihr die Teigmenge zwei mal zubereiten.

Eine Edelstahlrührschüssel (0,95 Liter) mit Backtrennspray fetten und bemehlen. Ofen auf 160°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. Rote Lebensmittelfarbpaste zufügen und einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben. Ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen – hierbei den Teig bis 1 cm unter den Rand füllen und im Ofen für ca. 60 Min. backen. Tipp: Wer noch Teig übrig hat, kann diesen in Muffinförmchen backen.

Den gelben Teig ebenso zubereiten. Beide Kuchenteige mit einem Tuch abdecken und nach dem vollständigen Erkalten mit einer Kuchenglocke abdecken und über Nacht stehen lassen.

TEIG (2 MAL ZUBEREITEN, UM DAS KAROMUSTER ZU ERZEUGEN):

- 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
- Lebensmittelfarbpaste rot und gelb

ZUBEREITUNG GANACHE

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

GANACHE:

- 300 g weiße Schokolade
- 100 g Sahne

FÜLLUNG:

- rote und gelbe Schokolinsen (M&Ms, Smarties, o. Ä.)

TORTE FERTIGSTELLEN

Kuchenteige mit einem Tortenmesser in 3 gleichmäßige Schichten schneiden und jeweils mit 2 runden Ausstechern ausschneiden. Wie im Video gezeigt zusammen setzen, so dass ein Karomuster entsteht. Die Torte zusammen setzen und mit den Süßigkeiten befüllen.

Anschließend die erste Schicht Ganache auftragen, 15 Min. kühl stellen und mit der Ganache komplett glatt streichen.

Fondant und Modellerschokolade miteinander verkneten und dünn auf Bäckerstärke ausrollen. Torte damit einkleiden und mit restlichem Fondant dekorieren.

DEKO:

- 500 g Fondant (rot)
- 200 g Modellerschokolade (rot)
- 30 g Modellerschokolade, weiß
- Lebensmittelfarbpasten (gelb)
-

ALVIN AND THE CHIPMUNKS – MOTIVTORTE MIT SÜSSIGKEITENFACH



Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3



Pulverfarbe gelb und
weiß



Palmin oder Alkohol
zum Mischen