

## MOTIVTORTE BAUMSTAMM – HOLZFÄLLER AXT TORTE



Schokoladenwickeltorte mit Kaffeebuttercreme, mit Fondant und Modellerschokolade dekoriert als Baumstamm.



Zubereitungszeit

**8 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm



Der Teig wird insgesamt 3 Mal zubereitet: zwei mal wird jeweils eine Portion rechteckig (ca. 32 x 36 cm – Blechgröße) gebacken und ein mal wird die Portion Teig für zwei 24 cm Böden verwendet.

### ZUBEREITUNG TEIG

Ofen auf 190 °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.

Die Teigportion in einem eckigen Backrahmen backen. Insgesamt benötigt man zwei eckige Teige und zwei runde Teige. Eine Portion Teig reicht jeweils für 1 eckigen Teig und zwei runde Teige.

Die Teige backen und abkühlen lassen.

### ZUBEREITUNG BUTTERCREME

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. 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.

### 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.

### SCHOKOLADENTEIG (3X):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Öl
- 200 ml Mineralwasser
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 100 g Kakao
- 1 EL Pulverkaffee
- 1 Backpulver

### KAFFEE-BUTTERCREME:

- 300 ml Milch
- 200 ml Kaffee (kalt)
- 90 g Zucker
- ¾ TL Vanilleextrakt oder
- 1 Vanilleschote
- 1 Pr. Salz
- 45 g Speisestärke
- 3 Eigelbe
- 320 g Butter (weich)

### WEISSE SCHOKOLADEN-GANACHE:

- 200 g Sahne
- 600 g weiße Schokolade

### ZUM FÜLLEN:



## MOTIVTORTE BAUMSTAMM – HOLZFÄLLER AXT TORTE

---

### TORTE ZUSAMMENSETZEN

Eine Tortenplatte (25 cm) mit etwas Ganache bestreichen und den ersten runden Teig (24 cm) darauf setzen. Mit Pflaumenmus bestreichen. Eckige Tortenplatte in 6 cm breite Streifen schneiden und mit Buttercreme bestreichen. Erste Teigbahn aufrollen und mittig auf die Torte setzen. Restliche Teigbahnen darum setzen und aufrollen. Einen Tortenrahmen um die Torte setzen. Torte mit Pflaumenmus bestreichen und Deckel aufsetzen. Torte mindestens 1 Stunde kühlen.

Torte mit Ganache bestreichen und glatt streichen. Anschließend mit Vanillefondant eindecken und mit Schokoladenfondant die Baumrinde modellieren. Die Axt habe ich aus weißer und roter Modellerschokolade modelliert. Die Torte ist im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- Marmelade (Pflaume)

### DEKORATION:

- 1 kg** Vanillefondant
- 1 kg** Schokoladenfondant
- 100 g** Modellerschokolade (rot)
- 200 g** Modellerschokolade (weiß)
- Pastenfarben gelb, schwarz, rot
- Pulverfarbe schwarz, silber, rot

### DEKOSAND:

- 100 g** Salzstangen
- 100 g** Oreo Kekse