

BRÄUTIGAM-MOTIVTORTE / SMOKING / BACHELOR CAKE / HOW TO



Eine Motivtorte mit Hemd, Kragen, Fliege und Rosen. Eignet sich beispielsweise prima als Bräutigam oder Bachelor Torte

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm



Ich teile die Arbeit meist auf 2-3 Tage auf.

TAG 1 - KUCHENTEIG, BUTTERCREME UND GANACHE HERSTELLEN

Zwei Backrahmen mit 20 cm 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 jeweils 25 Min. backen. Nach dem Backen komplett abkühlen lassen und jeweils horizontal mit einer Tortensäge halbieren.

Etwas Himbeersaft mit Zucker, Vanille, Salz, Stärke und den Eigelben in einem Topf verrühren, bis die Zutaten sich gut vermischt haben. Restlichen Saft 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.

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.

TAG 2 - TORTE FÜLLEN, KÜHLEN, MIT GANACHE BESTREICHEN UND MIT FONDANT EINDECKEN

Die Tortenböden zuerst mit Himbeermarmelade und dann mit Buttercreme

HELLER TEIG:

- 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

FÜLLUNG & BELAG:

- 500 ml Himbeersaft
- 90 g Zucker
- ¾ TL Vanilleextrakt oder
- 1 Vanilleschote
- 1 Pr. Salz
- 45 g Speisestärke
- 3 Eigelbe
- 320 g Butter (weich)
- Himbeermarmelade

GANACHE:

- 250 g Sahne
- 750 g weiße Schokolade

DEKORATION:

- 1 kg Fondant (schwarz)
- 250 g Fondant (weiß)



BRÄUTIGAM-MOTIVTORTE / SMOKING / BACHELOR CAKE / HOW TO

bestreichen. Torte abdecken und dann mindestens 1 Stunde kühlen. Anschließend eventuell in Form schneiden und mit Ganache bestreichen. Zuerst eine dünne Schicht auftragen, um die Krümel zu binden, anschließend eine glatte Schicht auftragen.



CMC Pulver

Die Torte mit schwarzem Fondant eindecken und mit weißem Fondant dekorieren.

TAG 3 - TORTE DEKORIEREN

Die Torte mit schwarzem Fondant eindecken und mit weißem Fondant dekorieren. Für die Knöpfe und den Kragen habe ich 250 g weißen Fondant mit 1/2 TL CMC Pulver verknetet, damit der Fondant aushärten kann. Die Torte darf nach dem Dekorieren im Kühlschrank gelagert werden. Dieser sollte jedoch nicht zu feucht sein.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3