

SCHATZTRUHE MOTIVTORTE 3D – RICO, OSKAR UND DER DIEBSTAHLSTEIN



Ein Schokoladenkuchen in Form einer Schatztruhe – eine Motivtorte



Zubereitungszeit

4-6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1



Für die Torte habe ich einen Stein aus Modellerschokolade, eine Schatzkarte aus Vanillefondant (mit CMC) und eine Perlenkette aus weißer Modellerschokolade modelliert. Diese Deko-Elemente können bereits im Voraus hergestellt werden.

ZUTATEN FÜR EINE TORTE MIT CA. 20 CM HÖHE UND 10 X 20 CM ALS GRUNDPLATTE:

SAFTIGER SCHOKOLADENTEIG:

- 320 g** Butter
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 250 g** Zucker
- 8** Eier
- 190 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt

GANACHE:

- 300 g** Sahne
- 600 g** Zartbitterschokolade

FÜLLUNG:

- 50 g** Aprikosenmarmelade
- 30 ml** Wasser

ZUBEREITUNG TEIG

Einen Backrahmen auf 30×20 cm Größe einstellen. Eine Kastenkuchenform (10×20 cm) mit Backpapier einschlagen. Zuerst die Butter in einem Topf zerlassen, sie soll allerdings nicht heiß werden, sondern nur schmelzen. Schokolade hinzufügen und ebenfalls schmelzen. Eier, Zucker, Salz und Vanille in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen kurz verrühren. Die lauwarme Schokoladen-Butter-Mischung hinein geben und sorgfältig verrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver verrühren und ebenfalls hinzufügen. Alle Zutaten ganz kurz zu einem glatten Teig vermischen. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen. Die Kastenform sollte bis zur Hälfte mit Teig gefüllt sein, der restliche Teig wird im Backrahmen gebacken. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Oberunterhitze die Kastenform für 40 Min. und den Backrahmen für ca. 30 Min. backen, danach die Kuchen abdecken und komplett erkalten lassen.

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.

TORTE FERTIGSTELLEN

Die große Kuchenplatte in 10×20 cm Platten schneiden. Kastenkuchen horizontal 2 mal durchschneiden. Marmelade mit Wasser aufkochen. Die Böden damit tränken.

Die 3 Kuchenplatten mit Ganache bestreichen und zusammen setzen und direkt auf eine Tortenplatte setzen. Den Kastenkuchen ebenfalls füllen und auf eine 10×20 cm Leichtschaumplatte oder einen Pappkarton setzen. Kuchen 30 Min. kühlen. Anschließend den Kastenkuchen rundlich zurecht schneiden. Beide



SCHATZTRUHE MOTIVTORTE 3D – RICO, OSKAR UND DER DIEBSTAHLSTEIN

Torten mit Ganache bestreichen und glatt streichen.

Fondant mit Palmin weich kneten und 3 mm dünn ausrollen. Den unteren Teil der Schatztruhe zuerst überziehen. Dafür 2 Teigstreifen zurecht schneiden, die so breit wie die Höhe der Torte sind und jeweils über 2 Seiten liegen. Bei Bedarf die Torte mit Backtrennspray fetten und die Fondantplatten anbringen. Den Deckel ebenfalls überziehen, dabei zuerst die Seiten und dann die große Fläche überziehen.

Mit einem Modellierwerkzeug Holzstrukturen einritzen. Die Torte mit schwarzer und brauner Pulverfarbe bepinseln.

Das Cakeboard mit einem Guss aus Puderzucker und Wasser bestreichen. Mit Bröseln aus Löffelbiskuits bestreuen, dadurch entsteht die Sand-Optik.

In die untere Torte zwei Cakepop-Sticks stecken, mit Ganache bestreichen und dann den Deckel der Schatztruhe aufsetzen, so dass er noch geöffnet ist. Die Lücken mit Goldmünzen füllen und die restlichen Deko-Elemente anbringen. Die Torte ist insgesamt ca. 5-6 Tage genießbar.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3