3D BUCHTORTE / ABSCHLUSSFEIER TORTE / BOOK CAKE

Diese Buchtorte lässt sich individuell zum Abschluss (Abitur, Ausbildung, Schulabschluss) oder zu verschiedenen anderen Anlässen wie Taufe, Kommunion, etc. zubereiten und dekorieren.

Zubereitungszeit
4-6 Stunden

PORTIONSRECHNER:
Stück: 1

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENTEIG

Einen Backrahmen auf 21×27 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech stellen. 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. Teig in die Form füllen. Gebacken wird der Teig bei 160 °C Oberunterhitze für ca. 35 Min. Stäbchenprobe nicht vergessen. Den Kuchen anschließend komplett abkühlen 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. Die Ganache sollte von der Konsistenz her streichfähig sein. An warmen Sommertagen kann sie auch kurz vor der Verwendung für 10 Min. im Kühlschrank gelagert werden. Dabei ist aber darauf zu achten, dass sie nicht zu fest wird, da sie sich ansonsten schwieriger verstreichen lässt.

TORTE ZUSAMMEN SETZEN UND DEKORIEREN

Die Torte waagerecht mit einer Tortensäge halbieren und die einzelnen Böden mit Kirschsaft tränken. Den unteren Boden mit Ganache bestreichen und den Deckel umgedreht aufsetzen, damit die gerade Fläche nach oben zeigt. Die Torte rundherum mit einer dünnen Schicht Ganache bestreichen und 15-20 Min. kühlen. Anschließend die Torte mit einer zweiten Schicht Ganache bestreichen und glatt streichen. Ca. 20-30 Min. kühlen.

In der Zwischenzeit ein Cakeboard mit 3 mm Stärke und 40×40 cm Größe mit Fondant einkleiden. Dafür 500 g weißen Fondant mit ½ TL CMC Pulver verkneten, dünn ausrollen, das Cakeboard mit essbarem Kleber bestreichen und den Fondatn darüber legen. Die Holzstruktur mit einem Modellierwerkzeug oder mit einer Strukturrolle einstanzen und das Cakeboard ca. 1 Stunde trocknen lassen. Danach Lebensmittelfarbpaste schwarz, gelb,

ZUTATEN FÜR EINE TORTE MIT 21×27 CM UND CA. 5 CM HÖHE:

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

ZARTBITTERSCHOKOLADENGANACHE:

- [ ] **300 g** Sahne
- [ ] **600 g** Zartbitterschokolade

ZUM FÜLLEN:

- [ ] **50 ml** Kirschsaft

DEKORATION:

- [ ] **1 kg** Fondant (weiß)
- [ ] **1 kg** Schokoladenfondant
- [ ] CMC Pulver
- [ ] **100 g** Modellierschokolade (weiß)
- [ ] **40 g** Modellierschokolade (rot)
- [ ] Lebensmittelfarbpasten gelb, schwarz, rot, blau

3D BUCHTORTE / ABSCHLUSSFEIER TORTE / BOOK CAKE

blau und rot mischen und mit farblosem Alkohol verdünnen und das Board damit bestreichen. Der Alkohol bewirkt, dass die Farbe trocknet. Das Cakeboard wird nicht mitgegessen und dient lediglich als Unterlage.

Erneut 500 g weißen Fondant mit ½ TL CMC Pulver verkneten und 3 mm dünn ausrollen, in Din A3 Größe zuschneiden, die Ecken leicht einrollen und ca. 1 Stunde antrocknen lassen. Danach mit angerührter Pulverfarbe und Lebensmittelfarbstiften beschriften.

Den restlichen weißen Fondant zu einem langen dünnen Band ausrollen und so breit zuschneiden wie die Höhe der Torte. Die Torte mit Backtrennspray einsprühen, damit der Fondant haftet. Das weiße Band an den drei Seiten der Torte befestigen und mit einem Fondantglätter andrücken. Mit einem Modellierwerkzeug oder einer Gabel die Buchseiten markieren.

1 kg Schokoladenfondant 5 mm dünn ausrollen und ein großes Rechteck ausrollen. Den Fondant über die Torte legen und glatt streichen. Überreste weg nehmen. Die Torte mithilfe von zwei Tortenrettern stürzen. Den Rand jeweils auf 5 mm kürzen und die Ecken abrunden. Die Torte wieder stürzen.

Aus weißer Modellierschokolade die Buchstaben ausstechen und mit essbarem Kleber anbringen. Die Torte nach Wunsch weiter dekorieren.

Den Meisterbrief mit essbarem Kleber auf der Torte befestigen, Torte darauf setzen und den unteren Bucheinschlag der Torte drum herum kleben.

Die Torte darf im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

- [ ] Pulverfarbe weiß, rot, gelb, schwarz
- [ ] n. B. farbloser Alkohol (z. B. Vodka oder Rum)