

TUT TUT BABYFLITZER TORTE / GEBURTSTAGSTORTE MIT AUTOS



In diesem Video backe und dekoriere ich eine Tut Tut Babyflitzer Torte mit modellierten Autos und einer kleinen Straßenlandschaft.



Zubereitungszeit

6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die Butter mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Rühre die Eier einzeln dazu. Vermische das Backpulver mit dem Mehl und rühre es abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig. Wiege den Teig ab und teile ihn in exakt 6 gleichgroße Portionen ein. Färbe die einzelnen Portionen mit den Farbpasten ein.

Den Teig in jeweils einen Backring mit 22 cm Durchmesser füllen und die Teige einzeln nacheinander backen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 20 Minuten. Danach komplett abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG FRANZÖSISCHE BUTTERCREME

Eier, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über das heiße und kochende Wasserbad stellen. Die Eiercreme unter ständigem Rühren erhitzen, so wird es etwa 85 °C warm. Anschließend vom Wasserbad herunter nehmen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20 Minuten dauern. Der Eierschaum sollte abgekühlt und stabil sein. Die Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Flexirührer maximalschaumig rühren, also in 4-5 Minuten weißcremig. Die Eiercreme unter die Butter heben. Rühre das Lemoncurd in die Buttercreme ein.

TORTE FERTIGSTELLEN

Setze den dunkelsten Tortenboden auf eine Tortenplatte und bestreibe ihn mit Lemoncurd und anschließend mit einer dünnen Schicht Buttercreme. Ich habe die Farben so geschichtet: dunkelblau, hellblau, rot, orange, gelb und grün. Die Torte wird 30 Minuten gekühlt und anschließend dünn mit Buttercreme bestrichen. Nach einer weiteren Kühlung von 20-30 Minuten kann die Torte komplett glatt gestrichen werden.

In der Zwischenzeit könnend die Tut Tut Autos aus Modellerschokolade modelliert werden. Diese können aber auch bereits einige Tage im Voraus hergestellt werden.

TEIG:

- 250 g** Butter (weich)
- 250 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 6** Eier
- 500 g** Buttermilch
- 500 g** Mehl
- 1** Backpulver
- Lebensmittelfarbpasten

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME:

- 3** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 105 g** Zucker
- 225 g** Butter
- 100 g** Lemon Curd

ZUM BESTREICHEN:

- 100 g** Lemon Curd

DEKORATION:

- 100 g** Modellerschokolade pro Fahrzeug
- 800 g** Fondant zum Eindecke
- 300 g** bunte Modellerschokolade zum Dekorieren
- Lebensmittelkleber
-



TUT TUT BABYFLITZER TORTE / GEBURTSTAGSTORTE MIT AUTOS

Lebensmittel Farbstifte



Weißes und blaues Fondant mischen, damit hellblau entsteht, weich kneten und auf Bäckerstärke dünn ausrollen. Die Torte damit einkleiden. Die Torte nach Belieben mit Modellerschokolade und Fondant dekorieren und im Kühlschrank ruhen lassen. Die Tut Tut Autos auf die Torte setzen.



Die Torte ist nach dem Füllen etwa 4 Tage haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3