

BURG SCHRECKENSTEIN MOTIVTORTE / 3D SCHLOSS



Eine 3D Motivtorte als Burg zum aktuellen Kinofilm Burg Schreckenstein. Eine 3D Geburtstagstorte.



Zubereitungszeit

5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENTEIG

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Schokolade einrühren und ebenfalls schmelzen. Die Masse darf nicht kochen.

Zucker, Eier, Salz und Vanille in einer großen Schüssel kurz mit einem Schneebesen verrühren. Schokoladenbutter einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und mit einem Backlöffel einrühren.

Einen kleinen Teil in einen 12 cm Backring oder eine kleine Springform füllen, den Rest in einem eckigen Backrahmen auf einem gelochten Blech verteilen und bei 160 °C O/U etwa 40 Min. backen. Den Teig im kleinen Backring etwa 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

Die große Teigplatte in 15 x 19 cm Rechtecke schneiden. Aus der kleinen Form und den Resten 2 Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen.

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. Alternativ kann eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z. B. Kenwood cooking Chef) verwendet werden. Anschließend vom Wasserbad herunter nehmen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20-25 Minuten dauern. Die Eiercreme soll auf etwa 20-26 °C abkühlen.

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. Schokolade schmelzen und unter die Buttercreme heben.

TORTE FERTIG STELLEN

Die Torte mit der Creme füllen und kühl stellen. Die restliche Creme mit Schwarz einfärben, damit ein dunkles grau entsteht und die Torte damit bestreichen.



SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN:

- ☐ **360 g** Butter
- ☐ **225 g** Zartbitterschokolade
- ☐ **280 g** Zucker
- ☐ **9** Eier
- ☐ **210 g** Mehl
- ☐ **35 g** Kakao
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **105 g** Zucker
- ☐ **225 g** Butter
- ☐ **100 g** Zartbitterschokolade

DEKORATION:

- ☐ **200 g** Fondant (schwarz)
- ☐ **200 g** Fondant (weiß)
- ☐ Farbpulver silber
- ☐ Modellerschokolade oder Blütenpaste

BURG SCHRECKENSTEIN MOTIVTORTE / 3D SCHLOSS



Weißes und schwarzes Fondant mischen und kleine Steine formen. Aus dem restlichen Fondant Dekorationen formen und diese an die Torte kleben.



Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3