

## EINHORN 3D TORTE / UNICORN CAKE / REGENBOGEN MOTIVTORTE



Ich habe eine Einhorn Motivtorte mit Regenbogen Mähne gebacken und mit einem goldenen Horn dekoriert. Im Innern steckt ein saftiger Zitronen-Konfetti-Kuchen mit bunten Streuseln.



Zubereitungszeit

**9 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### TAG 1 - VORBEREITEN

Verrühre die Eier mit Zucker, Vanilleextrakt, Zitronenschalenabrieb und Salz in etwa 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre Buttermilch und Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Vermische Backpulver und Mehl und siebe die Zutaten durch ein Haarsieb. Rühre die Mehlmischung, die gemahlene Mandeln und das bunte Konfetti kurz in den Teig ein. Fülle  $\frac{3}{4}$  des Teiges in einen 26 cm Backring und  $\frac{1}{4}$  des Teiges in einen 20 cm Backring ein und backe die beiden Kuchen jeweils im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U. Die 26er Form benötigt etwa 50-55 Minuten, die 20er Form etwa 35 Min. Lass die Kuchenböden danach komplett abkühlen und verwende sie am besten erst am nächsten Tag.

Stelle das Lemoncurd nach meinem Grundrezept her und stelle es über Nacht in den Kühlschrank.

Verrühre den Zucker mit dem Zitronensaft in einem Topf und lass die Mischung etwas einkochen. Lass den Sirup abkühlen.

Lass die Sahne in einem Topf aufkochen und nimm den Topf dann vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Decke die Ganache ab und lass sie bei Raumtemperatur über Nacht abkühlen.

Stelle das Einhorn aus Blütenpaste her.

### TAG 2 - EINHORN MODELLIEREN

Bestreiche ein Cakeboard mit etwas Ganache. Schneide die Tortenböden mit einer Tortensäge jeweils 2 mal waagrecht durch. Tränke die Böden mit dem Zitronensirup und bestreiche die Böden mit dem Lemoncurd. Setze die Torten so zusammen und schneide und setze sie nun mithilfe einer Schablone so zusammen, sodass eine Einhornform daraus geschnitten werden kann. Setze die Torte mithilfe der Ganache zusammen und stelle sie zwischendurch immer mal wieder kühl, damit der Kuchen stabil wird. Schneide die Torte zurecht und bestreiche sie komplett mit Ganache.

Forme die Feinheiten mit weißer Modellerschokolade. Stelle die Torte nach dem Einstreichen für 1 Stunde kühl und besprühe die Torte vor dem Überziehen mit Fondant mit Backtrennspray, damit keine Luftblasen entstehen.

### ZITRONEN-KONFETTI-KUCHEN:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- $\frac{1}{2}$  TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- 1 Pr. Salz
- 1 Backpulver
- 400 g Mehl
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 300 g Öl
- 300 ml Buttermilch
- 1 EL Zuckerstreusel 6 Farben (jeweils)

### ZUM FÜLLEN:

- 100 g Lemoncurd (nach meinem Grundrezept, Version mit mehr Butter)

### ZITRONENSIRUP:

- 70 g Zucker
- 100 ml Zitronen (Saft)

### GANACHE:

- 300 g Sahne
- 900 g weiße Schokolade



## EINHORN 3D TORTE / UNICORN CAKE / REGENBOGEN MOTIVTORTE



Knete 1 kg weißen Fondant weich und rolle ihn auf Bäckerstärke aus. Überziehe die Torte mit dem Fondant und streiche diesen mit den Händen glatt. Für die Feinheiten eignet sich Modellierwerkzeug. Dekoriere das Einhorn mithilfe von Modelliermasse.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

### DEKORATION:

- 1 kg** Fondant (weiß)
- 200 g** pink, blau, gelb, orange, lila, grüner Fondant (jeweils)
- 200 g** Blütenpaste
- Backtrennspray
- Bäckerstärke
- Metallicfarbe gold
- Metallicfarbe blau
- Metallicfarbpulver (gold)
- Metallicfarbe schwarz
- Zuckerschrift rot
- Lebensmittel Farbstifte