THE BOSS BABY MOTIVTORTE

In diesem Rezept bereite ich eine 3D Motivtorte zum aktuellen Kinofilm The Boss Baby zu. Der Kinofilm lief ab dem 30.3.2017 in Deutschland. Hier habe ich auch meine erste Synchronrolle gesprochen - das war eine richtig coole Erfahrung.

Zubereitungszeit
2 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 1

ZUBEREITUNG RÜHR-ÖLTEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Vanille und Salz in 4-5 Minuten zu einer dickcremigen Masse. Rühre die Buttermilch und das Öl kurz ein. Verrühre Mehl, Backpulver und Zimt und siebe die Zutaten in den Teig. Rühre diese bei niedriger Stufe kurz ein. Fülle den Teig in einen eckigen Backrahmen (größte Einstellung) und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Min.

Bereite erneut die Hälfte des Teiges zu und backe diesen in 14 und 16 cm Backringen.

ZUBEREITUNG GANACHE

Lass die Sahne in einem Topf aufkochen, zieh sie vom Herd herunter und rühre die Schokolade ein, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

RICE CRISPIES

Erwärme die Marshmallows in einer Pfanne bei niedriger Hitze oder in der Mikrowelle, bis sie geschmolzen sind. Füge die Butter hinzu und zieh die Marshmallows vom Herd herunter. Vermische sie mit den Rice Crispies und forme daraus den runden Kopf. Wickle ihn eventuell in Klarsichtfolie ein, damit der Kopf in Form bleibt. Lass ihn abkühlen.

Modelliere mit Modellierschokolade bereits die groben Einzelheiten am Kopf.

Schneide die Tortenböden mit einer Tortensäge durch und fülle sie mit Marmelade und der Ganache. Kühle die Torten 30-60 Minuten im Kühlschrank oder besser im Gefrierfach, um sie schneiden zu können. Bestreiche die Torten mit der übrigen Ganache und dekoriere sie mit Fondant.

Lass die Ganache und die Kuchenböden abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur kühlen. Lass den Kopf auch über Nacht aushärten.

KOPF

RÜHR-ÖLTEIG (MENGE FÜR 1 BACKBLECH):

- [ ] **6** Eier
- [ ] **300 g** Zucker
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **300 ml** Buttermilch (oder andere Flüssigkeit)
- [ ] **300 ml** Sonnenblumenöl
- [ ] **450 g** Mehl
- [ ] **1** Backpulver
- [ ] **3 TL** Zimt

ZUSÄTZLICH DIE HALBE MENGE ZUBEREITEN ZUM BACKEN IN DEN ZWEI BACKRINGEN: 14 CM UND 16 CM.:

GANACHE:

- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **800 g** Zartbitterschokolade

ZUM FÜLLEN:

- [ ] Marmelade (Aprikose oder andere Sorten)

RICE CRISPIE MASSE (KOPF):

- [ ] **500 g** Marshmallows
- [ ] **45 g** Butter
- [ ] **500 g** Rice Krispies (Schoko)

THE BOSS BABY MOTIVTORTE

Dekoriere den Kopf weiter mit Modellierschokolade aus. Dekoriere die Torte wie im Video beschrieben.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

DEKORATION:

- [ ] **1 kg** Modellierschokolade (weiß)
- [ ] **250 g** Fondant (schwarz)
- [ ] **200 g** Modellierschokolade schwarz
- [ ] Lebensmittelfarbpasten gelb, rot
- [ ] **1 kg** Fondant (weiß)
- [ ] Lebensmittel Farbstifte
- [ ] Etwas Blütenpaste weiß