

BABY TORTE MIT 3D STORCH / BABY SHOWER CAKE / BABYPARTY



Dieses Mal bekommen unsere Nachbarn Zuwachs und zu diesem Anlass habe ich eine Baby Shower Torte gebacken. Eine zweistöckige Motivtorte mit einem sitzenden Storch obendrauf. Eine Torte mit einem Schokoladenteig, Kirschfüllung und einer Herrenschokoladenganache und eine Torte mit einem Mandel-Zitronenteig, einer Waldfruchteinlage und einer Vanillebuttercreme.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TAG 1

Die Schokoladennusstorte habe ich in 2 Backringen mit 20 cm Ø gebacken und daraus jeweils 3 Böden zugeschnitten, so dass am Ende 6 dünne Böden entstanden sind.

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre die Flüssigkeiten ein. Verrühre Mehl, gemahlene Haselnüsse, Schokoladenstreusel, Zimt und Backpulver und rühre die Zutaten kurz ein. Fülle den Teig in die vorbereiteten Backringe und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-45 Min.

Den Teig habe ich in einer 25 cm Ø Form gebacken. Natürlich dürft ihr ihn auch in 2 Formen backen. Danach habe ich 4 Böden daraus geschnitten.

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre die Flüssigkeiten ein. Verrühre Mehl, Zitronenschalenabrieb, gemahlene Mandeln und Backpulver und rühre die Zutaten kurz ein. Fülle den Teig in die vorbereiteten Backring und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U für etwa 60 Min.

Lass alle Kuchen abgedeckt über Nacht ruhen. Am besten im Kühlschrank.

Püriere die Kirschen mit dem Wasser und verrühre das Püree mit dem Agaragar. Lass es im Topf aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle die Fruchteinlage in 5 Teller ein, die einen Durchmesser von etwa 15 cm haben. Lege vorher eine Frischhaltefolie auf den Teller. Friere die Fruchteinlagen ein.

Püriere die Früchte mit dem Wasser und Zitronensaft und verrühre das Püree mit dem Agaragar. Lass es im Topf aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle die Fruchteinlage in 3 Backringe ein, die einen Durchmesser von 20 cm haben. Friere die Fruchteinlagen ein.

TAG 2

Fülle die Schokoladenböden mit der Schokoladenganache (Zubereitung siehe Grundrezept Ganache) und mit den Kirschfruchteinlagen. Stelle die Torte 1 Stunde in den Kühlschrank. Streiche sie danach mit der Ganache glatt.

Fülle die Schokoladenböden mit der Schokoladenganache (Zubereitung siehe Grundrezept Ganache) und mit den Kirschfruchteinlagen. Stelle die Torte 1 Stunde in den Kühlschrank. Streiche sie danach mit der Ganache glatt.

Überziehe die Torten mit Fondant und dekoriere sie. Viel Spaß beim Nachmachen!

SCHOKOLADENNUSSTORTE (Ø 20 CM) :

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 300 ml Mineralwasser (oder Likör)
- 250 ml Öl
- 400 g Mehl
- 200 g Haselnüsse (gemahlen)
- 100 g Schokoladenstreusel
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Backpulver

ZARTBITTERGANACHE:

- 400 g Sahne
- 800 g Herrenschokolade

KIRSCHFRUCHTEINLAGE (5 ST.):

- 600 g Kirschen
- 100 ml Wasser
- 15 g Agar Agar

MANDEL-ZITRONENTEIG (Ø 25 CM):

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 300 ml Buttermilch



BABY TORTE MIT 3D STORCH / BABY SHOWER CAKE / BABYPARTY

Eure Sally <3



Die Torte sollte im Kühlschrank gelagert werden.

- 300 ml** Sonnenblumenöl
- 450 g** Mehl
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 200 g** Mandeln (gemahlen)
- 1** Päckchen Backpulver

WALDFRUCHTEINLAGE (3 ST.):

- 600 g** gemischte Beeren (TK od. frisch)
- 15 g** Agar Agar
- ½** Zitrone (Saft)
- 100 ml** Wasser

FRANZÖSISCHE VANILLEBUTTERCREME:

- 8** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 280 g** Zucker
- 3 TL** Vanilleextrakt
- 600 g** Butter