

PHANTASTISCHE TIERWESEN KOFFER TORTE / NIFFLER / 3D KUCHEN



Seit kurzem läuft der dritte Teil der Phantastische Tierwesen Reihe und ich durfte dazu eine Torte backen. Ich habe mich für den Koffer von Newt Scamander entschieden und dann noch den zuckersüßen Niffler dazu modelliert. Eine kleine Vorschau zum Film findet ihr in meinem Video. Für den 3D Koffer habe ich einen Nuss Rührteig gebacken und mit einer Karamellbuttercreme und Bananen gefüllt, geschmacklich erinnert die Torte somit an eine Banoffee Pie. Die Dekoration habe ich mit Lebensmittelpulverfarben, Backtrennspray und Metallic Spray abgerundet.



Zubereitungszeit
9 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 32 cm

Breite: 37 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor und stelle zwei Backrahmen auf zwei mit Backfolie belegte Lochbleche.

RÜHRKUCHEN

Verrühre die Butter gemeinsam mit dem Honig, Zucker, Salz und Vanilleextrakt zu einer cremigen Masse. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre jedes Ei etwa eine halbe Minute ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es zur Masse. Rühre das Mehl gemeinsam mit der Milch und den gehackten Haselnüssen kurz ein. Hebe die Cookie Dough Fudges unter und fülle den Teig in die vorbereiteten Backrahmen, streiche ihn jeweils glatt und backe die Böden bei 170 ° O/U Hitze für etwa 35 Minuten. Lasse sie anschließend vollständig abkühlen.



Tipp: Bereite den Teig in zwei Portionen zu, so ist die Zubereitung leichter und du kannst die Böden nacheinander backen.



Tipp: Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

RÜHRTEIG:

- 500 g** Butter (weich)
- 120 g** Honig
- 400 g** Zucker
- ¼ TL** Salz
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 8** Eier
- 800 g** Mehl
- 6 TL** Backpulver
- 800 g** Milch (lauwarm)
- 400 g** Haselnüsse (gehackt)
- 300 g** Fudges (Cookie Dough)

KARAMELLBUTTERCREME:

- 600 g** Butter (weich)
- 1 Pr.** Salz
- 800 g** Karamell-Kondensmilch
- 2 TL** Zimt
- 400 g** Frischkäse

KARAMELLBUTTERCREME

Rühre die weiche Butter mit dem Salz weißcremig. Gib die Karamell-Kondensmilch und den Zimt dazu und rühre beides ein. Füge den Frischkäse hinzu und rühre so lange, bis sich alles verbunden hat.

FÜLLUNG:

- 8** Bananen
- 1** Zitrone (Saft)

FÜLLUNG

Schäle die Bananen und schneide sie in Scheiben, gib den Zitronensaft darüber und vermenge beides, so werden die Bananen nicht braun.

GANACHE:

- 400 g** Sahne
-

TORTE FÜLLEN



PHANTASTISCHE TIERWESEN KOFFER TORTE / NIFFLER / 3D KUCHEN

Lege einen Tortenboden auf einen Tortenretter und bestreiche ihn mit der Hälfte der Karamellbuttercreme. Gib die Bananen darauf und streiche die restliche Creme darüber. Setze den zweiten Tortenboden darauf, stelle einen Backrahmen um den Kuchen und stelle ihn abgedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

GANACHE

Koche die Sahne auf, nimm sie vom Herd und rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist und sich alles gut verbunden hat. Fülle die Ganache in eine Schüssel um und lasse sie abkühlen.

NIFFLER FORMEN

Schmilz die Marshmallows in der Mikrowelle und rühre die Butter ein. Hebe die Rice Krispies unter und knete die Masse mit den Händen durch. Achte darauf, dass die Masse genug abgekühlt ist, bevor du sie knetest. Forme aus der Masse den Körper und Kopf des Nifflers und lasse sie am besten über Nacht aushärten.

TORTE EINSTREICHEN

Streiche die Torte mit einer dünnen Schicht Ganache ein, stelle sie für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank und streiche dann die restliche Ganache darauf. Forme mit der Ganache nach Belieben eine wellige Oberfläche und stelle die Torte nochmal für mindestens 30 Minuten kalt.

KOFFER

Rolle den Fondant aus, präge nach Belieben eine Lederstruktur ein und decke den Kuchen damit auch an der Unterseite ein, forme den übrigen Fondant zu einem Griff und Deko-Elementen. Modelliere aus der Blütenpaste Details wie die Schlösser und sprühe sie nach Belieben mit Lebensmittel-Metallic-Spray an. Nutze Lebensmittelpulverfarben und Backtrennspray um dem Koffer einen Used-Look zu verpassen.

NIFFLER MODELLIEREN

Rolle das Dekor Marzipan aus und decke den Kopf und Körper damit ein, schneide das Marzipan mit einer kleinen Schere ein um eine Fellstruktur zu erhalten. Modelliere aus dem Rest Marzipan noch Arme und Bein. Forme aus der Blütenpaste den Schnabel und die Hände und lasse sie aushärten. Setze die Figur zusammen und dekoriere sie nach Belieben mit Lebensmittelpulverfarben und Lebensmittel-Metallic-Farben fertig.



Tipp: Gib etwas CMC Pulver zum Marzipan, so wird es stabiler.

TORTE SERVIEREN

Setze den Niffler auf den Koffer und dekoriere die Torte nach Belieben mit Goldmünzen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

1000 g Vollmilchkuvertüre

NIFFLER FIGUR:

- 300 g** Marshmallows
- 30 g** Butter
- 300 g** Rice Krispies (Schoko)
- 400 g** Dekor Marzipan (schwarz)
- 200 g** Blütenpaste

KOFFER:

- 1250 g** Schokoladenfondant (Vollmilch)
- 50 g** Blütenpaste