# EINSCHULUNGSTORTE / MOTIVTORTE 1. KLASSE / TORTE ZUM SCHULANFANG





Meine kleine Ela kommt in die Schule, sie ist schon so groß und talentiert, dass sie einen Teil mit modelliert hat. Das Video war für mich zwischendurch schon emotional, sie ist jetzt einfach kein kleines Kindergartenkind mehr. Sie hat sich geschmacklich eine Schokoladentorte mit Rice Crispies und Erdbeeren gewünscht. Weil die Torte wie eine Tafel aussieht, könnt ihr sie auch beliebig dekorieren. Ich habe gemeinsam mit Ela Bücher und Buchstaben modelliert und die Torte mit weißer Lebensmittelfarbe beschriftet.







Kühlzeit

3 Stunden



Back-/Kochzeit

40 Minuten



Temperatur + Heizart

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 20 cm

#### **DEKORATION VORBEREITEN**

Verknete den weißen Fondant mit etwas CMC Pulver und modelliere daraus die Buchinnenseiten. Rolle dann die verschiedenen Farben dick aus und stich Buchstaben und Buchumschläge daraus aus. Bestäube sie nach Belieben mit etwas Metallic Farbpulver. Präge aus dem übrigen weißen Fondant noch Buchstaben aus und klebe sie an die Bücher. Modelliere aus dem grünen Fondant einen kleinen Bücherwurm. Lasse alles mindestens über Nacht trocknen.

## **BÖDEN VORBEREITEN**

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und schlage zwei Backringe in Backpapier ein und stelle sie auf ein Lochblech.

### **SCHOKOLADENKUCHEN**

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und Kakao und hebe es gemeinsam den gemahlenen Mandeln unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben.



Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen.

#### **BÖDEN BACKEN**

Fülle den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Backringe und streiche ihn glatt. Backe die Böden im vorgeheizten Ofen für etwa 40 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie komplett in der Form abkühlen und stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank.

### **BUTTERCREME**

Verrühre das Pulver mit dem Wasser und lasse die Masse etwa 30 Minuten

U	E	ĸ	U	к	А	П	и	U	ľ	۷	:

	200 g	Fondant (weiß)						
	.5 TL	CMC Pulver						
<u> </u>	00 g	Fondant (gelb)						
<u> </u>	00 g	Fondant (pink)						
1	00 g	Fondant (grün)						
	00 g	Fondant (blau)						
	5 g	Lebensmittelfarbpulver (Glitzer)						
	10 g	Lebensmittelkleber						
SCHOKOLADENKUCHEN:								
	6	Eier						
3	800 g	Zucker						
	1 Pr.	Salz						
	1 TL	Vanilleextrakt						
_	800 g	Buttermilch						
_	00 g	Sonnenblumenöl						
	100 g	Mehl						
	3 TL	Backpulver						
	50 g	Kakao						
	200 g	Mandeln (gemahlen)						
BUTTERCREME:								
	.50 g	Buttercreme zum Anrühren						
	250 g	Wasser						
3	00 g	Butter (weich)						
	200 g	Zartbitterkuvertüre						

# EINSCHULUNGSTORTE / MOTIVTORTE 1. KLASSE / TORTE ZUM SCHULANFANG



quellen. Rühre die Butter in der Zwischenzeit in einer großen Rührschüssel weiß cremig. Schmilz die Schokolade über einem Wasserbad oder in der	ERDBEERFÜLLUNG:				
Mikrowelle. Gib die Masse esslöffelweise zur Butter, füge die geschmolzene Schokolade hinzu und rühre die Creme gut durch, bis sich alles verbunden hat.		<b>300</b> g Erdbeeren			
		<b>1 TL</b> Tonkapaste			
ERDBEER-FÜLLUNG		<b>50</b> g Zucker			
Koche die Erdbeeren gemeinsam mit dem Zucker und der Tonkapaste auf und lasse sie so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Stelle die Masse	KNUSPERFÜLLUNG:				
bis zur Verwendung zur Seite.		<b>150 g</b> Zartbitterkuvertüre			
		<b>50 g</b> Rice Krispies			
KNUSPERFÜLLUNG		<b>50 g</b> Mandeln (gestiftelt)			
Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre über einem Wasserbad oder der Mikrowelle.		<b>50 g</b> Crispearls (dark)			
Rühre das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Füge dann die Rice Krispies und Mandelstifte hinzu. Verteile die Masse auf einer Dauerbackfolie, streue die	GANACHE:				
Crispearls darüber und lege die Folie beiseite.		<b>200 g</b> Sahne			
TORTE FÜLLEN		<b>400 g</b> Zartbitterkuvertüre			
Schneide die Böden jeweils zweimal waagrecht durch. Setze den ersten Boden	ZUM ÜBERZIEHEN:				
auf eine drehbare Tortenplatte und eine passende Ganaching Platte. Streiche etwas Buttercreme darauf, zerbrösle ein paare Rice Crispies darüber und setze		<b>250</b> g Fondant (schwarz)			
dann den zweiten Boden darauf. Bestreiche ihn mit etwas Buttercreme, etwas		<b>400 g</b> Fondant (grün)			
Erdbeerfüllung, lege dann den dritten Boden darauf und fülle so die gesamte Torte. Schließe mit dem letzten Boden ab, fülle die Lücken mit der Buttercreme und stelle die Torte abgedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.		<b>10 g</b> Lebensmittelfarbe (weiß)			

### **GANACHE**

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

## TORTE ÜBERZIEHEN

Setze eine zweite Ganaching Platte auf die Torte und streiche sie dann mit der Ganache ein. Stelle die Torte kurz in den Kühlschrank. Streiche sie dann mit Ganache glatt und gerade und stelle sie nochmal kurz kalt. Verknete den schwarzen und grünen Fondant miteinander, bis sie sich gut verbunden haben. Rolle den Fondant auf Bäckerstärke aus und decke die Torte damit ein.



Sprühe die Torte mit etwas Backtrennspray ein, so hält der Fondant besser.

#### **DEKORATION**

Male mit weißer Farbe Buchstaben und Matheaufgaben auf den Rand der Torte und setze die Buchstaben, Bücher und den Bücherwurm mit Holzspießen darauf. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!