

COMIC CAKE / PFIRSICHTORTE IN TREND COMIC-OPTIK



Ich habe mich an einer neuen Trendtorte probiert und sie ist so schön geworden. Ein klassischer Biskuit gefüllt mit Pfirsichen, Nektarinen und Buttercreme und dann mit farbiger Buttercreme dekoriert. Ihr könnt nach Belieben noch einen Cupcake daraufsetzen oder auch Süßigkeiten darüber verteilen. Bei der Geschmacksrichtung könnt ihr natürlich ganz nach Bedarf auch andere Früchte verwenden.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Kühlzeit
3 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle zwei Tortenringe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Stelle sie etwas kleiner ein als die endgültige Torte, so kannst du später leichter mit den Ganaching Boards arbeiten.

BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz für etwa 15 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es vorsichtig unter.



Du kannst auch mein Backmehl verwenden, dann reicht es, die Eier nur etwa 5 Minuten zu rühren und du musst das Mehl nicht sieben.

BÖDEN BACKEN

Verteile den Biskuit in den Tortenringen, streiche ihn glatt und backe die Böden für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie 10-15 Minuten abkühlen. Löse die Böden dann mit einem Backformmesser aus den Tortenringen und lasse sie auf Abkühlgittern vollständig abkühlen.

BUTTERCREME

Verrühre das Pulver mit dem Wasser und lasse die Masse etwa 30 Minuten quellen. Rühre die Butter in der Zwischenzeit in einer großen Rührschüssel weiß cremig. Gib die Masse esslöffelweise zur Butter und rühre die Creme gut durch, bis sich alles verbunden hat. Alternativ kannst du z.B. auch eine italienische oder französische Buttercreme nach meinem Grundrezept zubereiten.

FÜLLUNG

Entkerne die Pfirsiche und Nektarinen und schneide sie in grobe Würfel.

TORTE FÜLLEN

BISKUIT:

- 6** Eier (zimmerwarm)
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Mehl

BUTTERCREME:

- 500 g** Buttercreme zum Anrühren
- 500 g** Wasser
- 600 g** Butter (weich)

FÜLLUNG:

- 200 g** Pfirsiche
- 200 g** Nektarinen

DEKORATION:

- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (rosa)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (blau)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (gelb)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (schwarz)
- ½** Nektarine

COMIC CAKE / PFIRSICHTORTE IN TREND COMIC-OPTIK



Schneide die Böden jeweils einmal waagrecht durch. Setze den ersten Boden auf eine Ganaching Platte. Streiche etwas Buttercreme darauf und verteile etwa ein Drittel der Früchte darüber. Decke die Früchte mit Buttercreme ab und setze den zweiten Boden darauf, fülle so die gesamte Torte und schließe mit einem glatten Boden ab. Stelle einen Tortenring, nach Belieben mit Tortenrandfolie, darum und stelle die Torte abgedeckt für etwa 1-2 Stunden in den Kühlschrank.



Du kannst die Biskuitböden mit Marmelade bestreichen oder mit z. B. Pfirsichnektar oder -likör tränken.

TORTE EINSTREICHEN

Streiche eine dünne Schicht Buttercreme auf die gesamte Torte und kühle sie nochmal für etwa 30 Minuten. Streiche die Torte dann mithilfe von Ganaching Platten mit der Buttercreme ein und glatt. Entferne die obere Ganaching Platte und streiche die Oberfläche mit Buttercreme glatt. Kühle die Torte nochmal für mindestens 1 Stunde.



Stelle die Torte am besten über Nacht in den Kühlschrank, so wird die Buttercreme schon fest und stabil.

BUTTERCREME FÄRBEN

Färbe kleine Portionen der Buttercreme in rosa, pastellblau, gelb und schwarz ein und fülle sie jeweils in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle. Fülle auch die restliche weiße Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle.



Erwärme einen kleinen Teil der schwarzen Buttercreme über einem Wasserbad und rühre sie dann wieder zu kalten Creme dazu, so wird die Farbe intensiver.

TORTE DEKORIEREN

Nimm die Torte von der Ganaching Platte und setze sie auf einen Tortenständer. Spritze die Dekoration dann auf die Torte. Beginne mit den farbigen Cremes und spritze daraus den Tortenguss und Punkte und Streusel. Streiche die Creme mit einer kleinen Palette flach und glatt. Setze dann nach Belieben noch einen Cupcake und eine halbierte Nektarine auf die Torte und umrande alle Konturen dünn mit der schwarzen Buttercreme.



Kühle die schwarze Buttercreme zwischendurch, damit sie durch deine Handwärme nicht zu weich wird.

Spritze mit der weißen Buttercreme Lichtreflexe auf und dekoriere nach Belieben auch den Anschnitt der Torte mit etwas schwarzer Buttercreme. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

COMIC CAKE / PFIRSICHTORTE IN TREND COMIC-OPTIK

