

BÄRENTORTE ZUM 1. GEBURTSTAG / TEDDY BIRTHDAY CAKE



Diese süße Motivtorte habe ich zum 1. Geburtstag von meinem Neffen gebacken. Für die Bärchen-Torte habe ich saftige Mandelböden mit einer leckeren Schoko Creme, frischen Himbeeren und einem Mandel Dinkel Crunch kombiniert. Die Torte wird nicht komplett mit Fondant eingedeckt, sondern bekommt nur ein paar Elemente zur Dekoration. So könnt ihr das Motiv ganz leicht auch zu einem anderen Tier statt dem Teddy umwandeln. Die Dekoration könnt ihr gut vorbereiten und dann kurz vor dem Verzehr an die Torte anbringen. Ich hatte zusätzlich noch einen Cupcake übrig und habe diesen für die Kerze verwendet, ihr könnt aber auch die Torte selbst damit dekorieren.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor, schlage einen Tortenring mit Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech.

MANDELRÜHRTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und dem Tonka Wonka 4-5 Minuten cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit 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 hinzufügen, da es bereits enthalten ist.

BODEN BACKEN

Fülle den Teig in den Tortenring und streiche ihn glatt. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 30-33 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn komplett in der Form abkühlen und stelle ihn abgedeckt in den Kühlschrank.

SCHOKOLADENCREME

Verrühre einen Teil der Milch mit dem Zucker, Tonka Wonka, Salz, der Stärke und den Eigelben klümpchenfrei. Gieße dann die restliche Milch dazu und lasse den Pudding unter Rühren aufkochen. Nimm den Pudding vom Herd, sobald er eindickt und streiche ihn durch ein Sieb. Gib die Zartbitterkuvertüre dazu und rühre sie ein, bis sie durch die Restwärme geschmolzen ist. Decke den Pudding direkt an der Oberfläche ab und lasse ihn abkühlen. Verrühre die Butter für etwa 10 Minuten weiß cremig. Rühre den zimmerwarmen Pudding nochmal durch und hebe ihn dann esslöffelweise unter die Butter.

CRUNCH

MANDELRÜHRKUCHEN:

- ☐ **5 Eier**
- ☐ **250 g Zucker**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **1 TL Tonka Wonka**
- ☐ **250 g Buttermilch**
- ☐ **250 g Sonnenblumenöl**
- ☐ **380 g Mehl**
- ☐ **2.5 TL Backpulver**
- ☐ **170 g Mandeln (gemahlen)**

SCHOKOLADENCREME:

- ☐ **660 g Milch**
- ☐ **135 g Zucker**
- ☐ **1 TL Tonka Wonka**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **60 g Speisestärke**
- ☐ **4 Eigelbe**
- ☐ **200 g Zartbitterkuvertüre**
- ☐ **420 g Butter (weich)**

CRUNCH:

- ☐ **100 g Zartbitterkuvertüre**
- ☐ **50 g Mandeln (gestiftet)**
- ☐ **100 g Dinkelpops**

FÜLLUNG:

- ☐ **200 g Himbeeren**



BÄRENTORTE ZUM 1. GEBURTSTAG / TEDDY BIRTHDAY CAKE

Schmilz die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle. Verrühre sie dann mit den Mandelstiften und Dinkelpops. Verteile die Masse flach auf einer Backfolie und lasse sie fest werden.

TORTE SCHICHTEN

Löse den abgekühlten Boden aus dem Ring und schneide ich zweimal waagrecht durch. Setze den ersten Boden auf einen Tortenretter und bestreiche ihn mit etwas Buttercreme. Verteile die Hälfte der Himbeeren und des Crunchs darüber und streiche alles mit Buttercreme glatt. Setze den zweiten Boden darauf und wiederhole das Füllen mit Buttercreme, Himbeeren und Crunch. Setze den letzten Boden auf die Torte und streiche den Rand glatt. Stelle die Torte dann für 4-5 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

TORTE FORMEN UND EINSTREICHEN

Schneide einen kleinen Teil der Torte ab, sodass eine Standfläche entsteht. Streiche die Oberfläche der Torte dann mit Buttercreme ein. Stelle die Torte nochmal für 30 Minuten in den Kühlschrank.

DEKORATION VORBEREITEN

Verknete den braunen, hellbraunen und schwarzen Fondant jeweils mit etwas CMC-Pulver und modelliere daraus die Ohren, Augen, Pfoten und den Mund des Bären. Setze mit dem weißen Fondant kleine Lichtpunkte. Stecke die Ohren auf Zahnstocher. Rolle den grünen Fondant aus und stich Buchstaben aus.

TORTE FERTIGSTELLEN

Stelle die Torte mit der Schnittfläche auf eine Servierplatte. Streiche die Rückseite mit der restlichen Buttercreme glatt und setze die vorbereitete Dekoration an die Torte und lege die Buchstaben auf die Platte. Stelle die Torte bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

DEKORATION:

- ☐ **100 g** Fondant (braun)
- ☐ **70 g** Fondant (hellbraun)
- ☐ **40 g** Fondant (schwarz)
- ☐ **1 TL** CMC Pulver
- ☐ **10 g** Fondant (weiß)
- ☐ **100 g** Fondant (grün)