



TEDDY MOTIVTORTE / ELAS GEBURTSTAGSTORTE / HALLOWEEN TORTE



Ich wollte Ela eine süße Teddy Motivtorte zum Geburtstag backen, aber Ela hat mir ihren 8 Jahren einfach schon ihren ganz eigenen Kopf und wollte lieber eine gruselige Rice Crispie Torte für ihre Halloween Party. Ihr könnt den Teddy aber passend zum Anlass brav oder gruselig gestalten. Der Körper ist eine schokoladige Mandeltorte mit [Orangenmarmelade](#) und Ganache gefüllt. Hier könnt ihr aber zum Beispiel auch Vollmilch- oder weiße Ganache verwenden und die Geschmackrichtung der Konfitüre nach Belieben anpassen.



Zubereitungszeit
4 Stunden



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle zwei Backringe auf 20 cm ein, schlage sie in Backpapier ein oder stelle sie auf einen jeweils mit Backfolie belegten Springformboden.

TEIG

Schlage die Eier mit dem Zucker, Salz und der Tonkapaste 5-10 Minuten weißcremig. Rühre die Buttermilch und das Öl bei niedriger Stufe ein. Verrühre die trockenen Zutaten kurz in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen und rühre sie dann kurz bei niedriger Stufe in den Teig ein, oder hebe sie noch besser vorsichtig unter.

BÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die zwei Backringe und streiche ihn glatt. Backe die Tortenböden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 45-50 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie etwa 30 Minuten abkühlen. Entferne den Tortenring und stelle die Tortenböden auf ein Abkühlgitter, damit sie vollständig erkalten. Schneide dann jeweils dünne Tortenböden zu und stelle sie bis zur Verwendung abgedeckt kalt.



Du kannst diese Tortenböden auch auf Vorrat herstellen, mit Backfolie dazwischen übereinanderlegen und luftdicht verpackt einfrieren.

RICE CRISPIE MASSE

Schmilz die Marshmallows in der Mikrowelle oder in einer beschichteten Pfanne bei mittelhoher Hitze. Gib nun die Butter dazu und rühre sie ein. Füge die Haferfleks hinzu und rühre sie in die Marshmallowmasse hinein. Nutze dazu erst einen Backlöffel, da die Masse sehr heiß ist. Sobald die Masse nur noch lauwarm ist, fette deine Hände mit etwas Backtrennspray oder Butter und knete die Masse mit den Händen durch. Forme etwa die Hälfte zu einem Teddy-Kopf und lasse sie in Frischhaltefolie gewickelt aushärten. Forme aus der übrigen Masse Füße und Arme und lasse sie ebenfalls eingewickelt aushärten.

SCHOKO-MANDEL-BÖDEN:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Tonka Wonka
- 300 g Buttermilch
- 300 g Sonnenblumenöl
- 400 g Mehl
- 50 g Kakao
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 3 TL Backpulver

TEDDY KOPF:

- 350 g Marshmallows
- 40 g Butter
- 200 g Kölln Haferfleks (Schoko)
- 150 g Kölln Haferfleks (Honig)

ZARTBITTERGANACHE:

- 400 g Sahne
- 800 g Zartbitterkuvertüre

FÜLLUNG:

- 100 g Orangenmarmelade

ZUM EINDECKEN:

- 2 kg Fondant (hellbraun)

TEDDY:

-



TEDDY MOTIVTORTE / ELAS GEBURTSTAGSTORTE / HALLOWEEN TORTE



Du kannst den Kopf und die Arme und Füße mehrere Tage lagern. So kannst du sie gut vorbereiten.

GANACHE

Koche die Sahne in einem Topf auf und nimm sie anschließend vom Herd. Rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Ganache um und lasse sie abgedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen.

TORTE FÜLLEN

Setze einen Tortenboden auf eine Ganaching Platte, bestreiche ihn mit etwas Marmelade und dann etwas Ganache. Setze den zweiten Boden darauf und fülle so die gesamte Torte. Für den Teddy dürfe die oberen Böden gerne gewölbt sein, so bekommst du gleich schon eine abgerundete Form. Stelle die Torte für 30-60 Minuten in den Kühlschrank, bis die Ganache fest ist. Wenn deine Böden vorher gefroren waren, kannst du die Kühlzeit verkürzen.

TORTE FORMEN

Schneide die Torte in eine runde Form und streiche sie mit einer dünnen Schicht Ganache ein. Stelle sie nochmal kurz kühl und streiche sie dann mit einer zweiten Schicht Ganache glatt. Stelle die Torte bis zur Weiterverarbeitung kalt.

TORTE EINDECKEN

Knete den Fondant gut durch und rolle ihn mit Bäckerstärke etwa 5 mm dünn aus. Decke den Rice Crispie Kopf damit ein. Der Kopf sollte rundum mit Fondant eingedeckt sein. Stecke ihn z. B. auf einen Schaschlikspieß, so bekommt er keine Druckstellen und liegt nicht flach auf.

Rolle den übrigen Fondant etwa 2-3 mm dünn aus, sprühe die Torte mit etwas Backtrennspray ein und decke sie mit dem Fondant ein. Decke auch den Boden mit Fondant ein, dann lässt sich die Torte leichter umsetzen. Decke die Füße und Arme ebenfalls rundum mit Fondant ein.



Du kannst die Torte mit etwas Bäckerstärke bestreuen und dann mit einem Stück Fondant glätten.

TEDDY FORMEN

Stich ein Rundholz in die Torte und spieße den Kopf darauf. Eventuell musst du den Spieß etwas anspitzen oder die Rice Crispie Masse vorher schon einstechen. Achte darauf, dass der Spieß nicht zu lang ist und nicht aus der Torte kommt. Stelle die Torte bis zur Dekoration kalt.

TEDDY FERTIGSTELLEN

Verknete etwas braunen Fondant für die Ohren mit CMC Pulver und forme

250 g Fondant (hellbraun)

1 TL CMC Pulver

5 g Lebensmittelkleber

100 g Fondant (weiß)

50 g Fondant (schwarz)

5 g Fondant (weiß)

HALLOWEEN VERSION:

100 g Fondant (weiß)

50 g Fondant (schwarz)

2 g Lebensmittelpulverfarben (schwarz)

5 g Lebensmittelfarbe (schwarz)

5 g Lebensmittelkleber



TEDDY MOTIVTORTE / ELAS GEBURTSTAGSTORTE / HALLOWEEN TORTE

ihn zu zwei Kugeln. Rolle sie flach aus zu Ohren und spieße sie mit etwas Lebensmittelkleber auf Zahnstocher. Verknete etwas braunen und weißen Fondant mit gelber Lebensmittelfarbe und forme daraus zwei kleinere Kreise und klebe sie in die Ohren. Rolle etwas hellen Fondant aus und forme daraus die Details für Arme und Füße und klebe sie auf. Forme den übrigen helleren Fondant zu einer Kugel, rolle sie aus und klebe den Fondant als Schnauze auf die Torte. Präge den Mund mit Modellierwerkzeug ein und forme aus schwarzem Fondant eine Nase und die Augen. Klebe alles mit Lebensmittelkleber auf und setze nach Belieben noch weiße Highlights in die Augen. Stelle die Torte auf eine Servierplatte. Setze die Ohren mit den Zahnstochern an den Kopf. Klebe die Arme und Füße ebenfalls mit Schaschlikspießen und Lebensmittelkleber an die Torte. Fahre die „Nähte“ mit einem Modellerrädchen nach.

HALLOWEEN VERSION

Forme aus dem weißen und schwarzen Fondant Flicker und Pflaster und setze sie mit Lebensmittelkleber auf die Torte. Schneide nach Belieben Löcher in die Torte, tupfe mit der Pulverfarbe Schattierungen auf und male Nähte und Risse mit der Lebensmittelfarbe auf. Stecke nach Belieben noch Zahlen oder Buchstaben Cake Topper in die Torte. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!