



Motivtorte Löwe

Zutaten:

Schokomasse:

- 250 g Butter
- 200 g weiche Zartbitter Schokolade
- 310 g Staubzucker
- 200 g Mehl glatt Type W700 / Deutschland Type 550
- 100 g Stärke (Maizena)
- 1 EL Weinstein -Backpulver
- 3 EL Kakao
- 6 Eier
- 140 ml Schlagobers (Sahne)

Schoko Creme:

- 300 ml Emmi Guma Pâtisserie Creme (Leider gibt es die in Deutschland nicht)
- 150 g Schokolade

Nougat Creme:

- 300 ml Emmi Guma Pâtisserie Creme
- 200 g Nougat

Ganache:

- 400 g Schokolade
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

Zubereitung Ganache:

Schokolade über Wasserdampf schmelzen, vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen das Schlagobers (Sahne) unterrühren. Wird eine geschmeidige Creme. Etwas abkühlen lassen. Sollte nicht mehr rinnen, sondern sich gut auf der Torte verstreichen lassen.

Zubereitung Torte:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

Tortenform mit Backpapier auslegen, ich lege dafür das Backpapier über den Tortenboden und klemme dann den Springformrand ein.

Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Eiklar mit 100 g Staubzucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Butter mit den restlichen 210 g Zucker sehr lange schaumig rühren 😊 Ich mach das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang, dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach das Eigelb einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Dann erst das nächste.

Die Schokolade kurz unterrühren. Das Schlagobers (Sahne) dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver und dem Kakao unterrühren. Den Schnee vorsichtig unterheben. In die mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form (Durchmesser 26 cm) gießen und bei 180° C – Ober- und Unterhitze ca. 45 – 60 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Die Torte auskühlen lassen.

Zubereitung Cremes:

Emmi Guma Pâtisserie Creme laut Packung ca. 7 Minuten lang aufschlagen, wird super fest. Die/das abgekühlte geschmolzene Schokolade/Nougat unterrühren. Fertig.

Die Torte zweimal waagrecht durchschneiden (falls die Oberseite einen „Gupf“ hat, das heißt: sollte sie in der Mitte höher sein als an den Seiten, dann dieses bitte wegschneiden – entweder vernaschen, oder einfrieren und für z.B für Punschkräpferl oder Cake-Pops). Den (begradigten) oberen Tortenteil mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen.

Ich habe den ersten Boden mit selbstgemachter Erdbeermarmelade dick bestrichen, den Tortenreifen um den Boden gestellt und die Schokocreme darauf verteilt. Den zweiten Boden, ebenfalls dick mit Erdbeermarmelade bestrichen und die Nougatcreme darauf verteilt. Dann den 3. Boden auflegen und ab in den Kühlschrank mit der Torte.

Am nächsten Tag habe ich die Torte mit Ganache eingestrichen, mit gelbem Fondant eingedeckt. Die Mähne habe ich mit diesem Teil gemacht:



Ich habe dieses Teil einmal geschenkt bekommen, sollte aber in einem gut sortierten Back-Zubehör Geschäft zu kaufen geben.

Dazu habe ich gelbes Fondant eingefüllt, so ca. 3 cm lange "Haare" herausgedrückt und vorsichtig vom Teil weggezogen, das ergab dann die dünnen langen Spitzen. Die Barthaare sind einfache Spaghetti und Augen, Ohren, Zunge und Nase sind ebenfalls aus Fondant geformt, oder ausgestochen.

Gutes Gelingen wünscht euch wie immer eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Ein Screenshot von diesem PDF darf nicht veröffentlicht werden. Wenn ihr das Rezept teilen wollt, dann bitte mit dem Link zu meiner Homepage! DANKE 😊

