



Motivtorte “Bacardi® im Kühler”

Zuerst habe ich einmal 3 kleine Torten gebacken, 1 x mit 15 cm Durchmesser, 2 x mit 18 cm Durchmesser mit meiner Sacher Masse:

Schoko Masse:

- 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)

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 ausgelegten oder gefetteten Formen gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torten auskühlen lassen.

Dann habe ich mir einmal die Böden vorbereitet. Jede Torte habe ich zweimal durchgeschnitten. Den Sektkühler habe ich dann innen abgemessen und die Böden von unten beginnend von klein nach größer ausgeschnitten. Der Kühler ist ja unten schmaler als oben.

Dann habe ich mir die zwei Cremes vorbereitet:

Schokolade und Nougatcreme:

Schoko Creme:

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

Nougat Creme:

- 400 ml Emmi Guma Pâtisserie Creme
- 250 g Nougat

Zubereitung Cremes:

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

Fertigstellung der Torte:

Auf den Boden des Kühlers habe ich ein Backpapier gelegt, natürlich rund ausgeschnitten. Dann habe ich zwei Steifen Backpapier gemacht die ich dann in den Kühler gelegt habe, zur Not hätte ich die Torte dann herausheben können, sie ist aber Gott sei Dank beim Stürzen fast von alleine aus dem Kühler gerutscht :-) Glück gehabt :-)

Den ersten Boden habe ich mit Himbeermarmelade dick bestrichen in den Kühler gelegt. Dann habe ich eine Schicht Schokoladecreme in Kreisen aufgespritzt so ca. 1,5 cm hoch. Darauf habe ich frische Himbeeren gesetzt und sie etwas in die Creme gedrückt. Nochmals etwas Schokocreme darüber, so dass die Himbeeren bedeckt waren. Dann habe ich den Nächsten Boden daraufgelegt, wieder mit Himbeermarmelade bestrichen, mit Nougatcreme bedeckt. Den dritten Boden aufgelegt, wieder Himbeermarmelade, Schokocreme mit Himbeeren, vierten Boden aufgelegt, Himbeermarmelade, Nougatcreme. Den fünften Boden, Himbeermarmelade, die Reste der Cremes. Den letzten Boden aufgelegt und ab in den Kühlschrank über Nacht.

Am nächsten Tag habe ich dann die Torte aus dem Kühler gestürzt, die Papierstreifen entfernt und mit Ganache glatt eingestrichen.

Dann habe ich das Ganze mit Fondant eingedeckt. Dazu habe ich die Torte oben rundherum abgemessen und das Fondant einen cm länger ausgerollt. Bei der Höhe habe ich 3 cm dazugegeben, damit der Kühler dann auch einen schönen Rand bekommt. Da ich eher eine bin, die Fondant eher dünn ausrollt, ist mir der Rand oben natürlich nicht stehen geblieben. Was tun?

Noch einen dickeren Streifen Fondant ausrollen, auf 6,5 cm Höhe zurechtschneiden und um den oberen Rand legen. Das hatte jetzt ordentlich Stand. Auf die Oberfläche der Torte habe ich dann noch einen Kreis ausgeschnitten und aufgelegt.

Die ganze Torte habe ich mit Silber Puder eingepinselt, die ganze Küche hat danach geglitzert :-)

Auf die Bacardi® Flasche habe ich hinten einen Schaschlik Spieß aus Holz geklebt.

Dann habe ich auf der Oberfläche der Torte einen Keil herausgeschnitten, damit die Flasche besser hält.

Die Eiswürfel habe ich aus gekochtem Zucker - Wasser - Lebensmittelfarbe gemacht. Dazu habe ich 600 ml Wasser mit 500 g Zucker und einem Tropfen hellblauer Farbe auf 145°C aufgekocht und in Silikonformen gegossen. Beim Aufkochen bitte beachten, bis das Wasser kocht - ständig rühren, dann bis das dann eine zähflüssige Masse ergibt, einfach kochen lassen. Und ja nicht mehr als 145°C - weil dann leider die Masse braun wird.

Ich hatte dann zwar wunderschöne, glänzende Würfel, die aber wenn ich sie auf die Torte gelegt habe, sofort die Feuchtigkeit aus der Torte gezogen haben, und zu tropfen begannen. Somit habe ich sie auf ein Backpapier gelegt das Backrohr auf 100°C aufgeheizt, die Würfel hineingeschoben und Backrohr ausgeschaltet. Ob das nun Banktechnisch korrekt ist, weiß ich nicht, den gewünschten Erfolg habe ich damit erzielt! Die Würfel waren zwar nicht mehr durchscheinend aber sie pickten auch nicht mehr und konnten problemlos auf die Torte gelegt werden.

Na ja, dann noch das ausgedruckte Fondant Papier ausgeschnitten, mit Zuckerkleber aufgeklebt und fertig war die Torte :-) Man kann das beim MERKUR machen lassen. Einfach ein Foto ausdrucken der Dame beim Backshop geben und die druckt es dann auf das Fondant Papier.

Ich hoffe ich konnte euch inspirieren.

Liebe Grüße und gutes Gelingen bei all euren Backvorhaben, 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 😊