

Zuckersüße Torte zum Nachbacken anlässlich des Disney+-Starts von



Zutaten für die Böden (Durchmesser 15 cm):

- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 40 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- ggf. Pflaumenmus zum Bestreichen der Böden

Für die Schokoladen Buttercreme:

- 250 ml Vollmilch
- 25 g Speisestärke
- 45 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1,5 Eigelbe
- 175 g weiche Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1,5 TL Zimt

Und für die Ganache zum Bestreichen der Torte

- 400 g Zartbitterschokolade
- 200 ml Schlagsahne

Und so geht's:

Für die Biskuit-Böden werden als erstes die Eier getrennt. Etwa 2/3 des Zuckers und die Prise Salz wandern mit zum Eiweiß, das restliche 1/3 kommt zu den Eigelben. Das Eiweiß wird nun sehr steif, die Eigelbe cremig aufschlagen (so lange, bis sie hellgelb, fast schon beige und sehr cremig sind). Das dauert einige Minuten.

Das steife Eiweiß wird auf das Eigelb gehäuft, Mehl und Speisestärke miteinander vermischt. Nach und nach über das Eiweiß sieben und immer wieder vorsichtig unterheben bis alle trockenen Zutaten im Teig sind.

Danach den Teig in einen 15er Backrahmen füllen und bei 190° (Ober-/Unterhitze) für 20 Minuten backen.

Wenn der Biskuit vollständig ausgekühlt ist, vorsichtig aus der Form lösen und waagrecht in drei gleich hohe Böden schneiden. Das geht am leichtesten mit einer Tortensäge, ein großes Küchenmesser tut's aber auch.

Für die Buttercreme aus der Milch, Zucker, Stärke, Eigelb, Salz und dem Vanillezucker einen Vanillepudding kochen. Dafür wandern alle Zutaten gemeinsam in einen Topf und werden unter Rühren aufgekocht. Das Rühren ist wirklich wichtig, damit nichts anhängt oder anbrennt. Nicht wundern, der Pudding dickt durch die Stärke erst kurz vor Schluss ein, muss dann aber auch sofort vom Herd. Mit Frischhaltefolie wird der Pudding direkt komplett abgedeckt, damit sich keine Haut bilden kann. Er kühlt so nun ganz in Ruhe auf Zimmertemperatur ab.

Wenn der Vanillepudding ausgekühlt ist, wird die zimmerwarme Butter kurz cremig gerührt und der Pudding wandert unter weiterem Rühren löffelweise dazu.

In der Zwischenzeit die Zartbitterbitterschokolade klein hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und zum Schluss, zusammen mit dem Zimt, unter die Buttercreme rühren.

Nun geht es ans Stapeln der Torte. Dafür die Böden dünn mit Pflaumenmus bestreichen. So bleiben sie schön saftig und geschmacklich passt es toll zur Schoko-Zimt-Buttercreme. Den untersten Boden auf ein Cakeboard setzen, dünn mit Marmelade und dann mit etwa der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Auf die gleiche Art weiter verfahren, bis die drei Böden und die ganze Buttercreme aufgebraucht sind. Die Torte im Anschluss für etwa eine Stunde kaltstellen.

Für die Ganache wird die Schokolade klein gehackt und die Sahne in einem Topf aufgekocht. Den Topf von der Platte nehmen und die Schokolade zur heißen Sahne geben. Rühren, bis sich alles aufgelöst hat.

Nach Ablauf der Kühlzeit die Torte mit der Ganache möglichst glatt einstreichen.

Je 200 g weißen Fondant mit Lebensmittelfarbe lila und türkis einfärben. Die beiden Farben nur grob miteinander verkneten und auf etwas Bäckerstärke ausrollen. So entsteht ein schöner Marmor-Effekt. Die Torte mit dem Fondant eindecken und den überschüssigen Fondant sauber abschneiden.

Hier die Step by Step-Anleitung für die Figuren:

