

BACKEN
MIT GLOBUS

und **Sally**

Unser bester 
Sommer

So bunt wie nie!



3D-Riesen-Buntstift
zum Schulanfang

globus

Zutaten

Teig

6 Eier
300 g Zucker
1 Prise Salz
1 unbehandelte Bio-Zitrone
1 TL Vanilleextrakt
1 Päckchen Backpulver
450 g Mehl
200 gemahlene Mandeln

300 ml Öl
300 ml Buttermilch

Weißer Schokoladencreme

300 g Sahne
900 g weiße Schokolade

Radiergummi und Stiftspitze

200 g Schokoladencrispies

200 g Marshmallows
20 g Butter

Himbeerfruchteinlage

1 Packung Smarties Eis
(Verpackung davon)
300 g Himbeeren & Erdbeeren (TK)
10 g Agar Agar
120 ml Wasser

Deko

1,5 kg Fondant
Lebensmittelfarbe
Essbarer Kleber

 30 cm Länge  6 Std.  35 Min.  5 Std.

1 Teig

Die Eier mit dem Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanilleextrakt 5–10 Minuten schaumig schlagen. Anschließend die Buttermilch und das Öl bei niedriger Stufe unterrühren. Zuletzt die trockenen Zutaten vermischen und vorsichtig in den Teig einrühren. Einen Backrahmen auf Backblechgröße (32 x 37 cm) ausziehen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für 35 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen. Vor dem Schneiden 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2 Weißer Schokoladencreme

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Die kleingehackte Schokolade unterrühren. Sie sollte sich vollständig aufgelöst haben. Dann abdecken und zum Abkühlen zur Seite stellen.

3 Reis-Crispies

Die Marshmallows bei 600 Watt in der Mikrowelle etwa 4–5 Minuten schmelzen lassen. Alternativ können sie auch bei mittlerer Hitze auf dem Herd geschmolzen werden. Die Butter einrühren und die Reis-Crispies zugeben. Zuerst mit einem Löffel vorsichtig verrühren. Danach mit den Händen kneten. Dabei aufpassen, da die Marshmallows sehr heiß sind! Die Masse halbieren und die eine Hälfte zu einem Kegel formen. Das wird die Spitze des Stiftes. Zur Stabilisierung einen spitzen Holzstab reinstecken. Die andere Hälfte in einen gefetteten Tortenring drücken – das wird der Radiergummi. Alternativ kann auch eine Kunststoffschüssel verwendet werden. Beide Dekoteile bei Raumtemperatur fest werden lassen.

4 Fruchteinlage

Die Himbeeren und Erdbeeren auftauen lassen und gemeinsam mit dem Wasser pürieren. Das Agar Agar einrühren und auf dem Herd mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Fruchtmasse in kleine mit Frischhaltefolie ausgelegte Zylinder füllen und einfrieren, bis sie komplett gefroren sind. Hierbei habe ich die Verpackung von Smarties Eis verwendet.

5 Torte dekorieren

Den Kuchen in etwa 4 gleichgroße Teile schneiden. Mit Schokoladencreme bestreichen und zusammensetzen. In die Mitte wird die Fruchteinlage gesetzt. Die Torte 1 Stunde kühlen, bis die Creme fest ist. Den Radiergummi und die Stiftspitze mit etwas Schokoladencreme bestreichen und mit Fondant überziehen. Die Torte in die gewünschte 8-eck-Form schneiden, mit einer zweiten Schicht Ganache glattstreichen und für mindestens 2 Stunden kaltstellen. Die Torte mit dem Fondant in gewünschter Farbe überziehen und ausdekorieren. Die Stiftspitze und den Radiergummi daran befestigen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

