

Baby-Torte mit Elefant

etwa 10 Stücke



aufwändig

● bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Ganache:**

300 g weisse Schokolade
150 g Rahm
270 g Ananasstücke (Abtropfgewicht)

Biskuitteig:

5 Eier
5 EL Wasser, heiss
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver

Zum Tränken:

1 dl Orangensaft
3 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss, ausgewallt
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) (blau)
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix (weisse Zuckerherzen)

1 Vorbereiten:

Springformboden (Ø 22 cm) mit Backpapier auslegen. Tortenplatte, unterschiedlich grosse Herz-Ausstecher und grosse Sterntülle bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Ganache:

Weisse Schokolade grob zerkleinern. Rahm in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. In eine Rührschüssel füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Ananasstücke in einem Sieb abtropfen lassen.

3 Biskuitteig:

Eier mit heissem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 35 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 35 Minuten

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Zum Tränken:

Orangensaft mit Zitronensaft verrühren. Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und mit 1/3 des Saftes tränken.

5 Ganache:

Ganache mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. 4 EL der Füllung beiseitestellen. Die Hälfte der Crème auf den unteren Boden streichen. Die Hälfte der Ananasstücke auf der Crème verteilen und dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit der Hälfte der restlichen Tränke sowie Crème und Ananasstücken füllen. Die Schnittfläche des oberen Bodens mit dem übrigen Saft tränken, mit der getränkten Seite auf die Crème legen und leicht andrücken. Den Rand und die Oberfläche dünn mit der beiseitegestellten Crème einstreichen. Die Torte **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

6 Zum Verzieren:

Torte auf eine saubere Tortenplatte umsetzen. Die Fondant-Decke mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach aussen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden und zusammenkneten.

Ein kleines Stück weissen Fondant beiseitelegen. Übrigen Fondant mit blauer Lebensmittelfarbe leicht verkneten, so dass eine Marmorierung entsteht. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Einen Elefanten ausschneiden und 2-3 unterschiedlich grosse Herzen ausstechen. Weissen Fondant ebenso dünn ausrollen und 3-4 unterschiedlich grosse Herzen ausstechen. Fondantreste miteinander verkneten und einen etwa 70 cm langen Strang rollen. Diesen um die Torte legen, leicht andrücken und mit einer grossen Sterntülle einkerben. Den Elefant, Fondantherzen und Zuckerherzen auf die Torte legen und sofort servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Fondant kann beliebig eingefärbt (z.B. rosa) werden.