

Fahrradtorte

ca. 14 Portionen



aufwändig

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Kakao-Biskuitmasse:

10 Dotter (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
10 Eiklar (Größe M)
180 g Zucker
280 g glattes Mehl
30 g Backkakao
50 g geriebene Zartbitterkuvertüre

Bananen-Creme:

7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
5 Bananen
100 g Zucker
300 ml Milch
¼ l geschlagenes Schlagobers
80 g grob zerkleinerte Bananenchips
30 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

Zum Bestreichen:

100 g sehr weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

Zum Eindecken:

500 g weißer Rollfondant
Dr. Oetker Back- & Speisefarben blau

Zum Glasieren:

100 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
Lebensmittelfarbe (fettlöslich und gelb)

Zum Dekorieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Zucker Dekor Schild Fahrrad
Meringue Kisses (Baiser)

1 Kakao-Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und cremig steif schlagen. Die Dottermasse mit dem Kochlöffel unter den Eischnee heben. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit Kuvertüre mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (18 cm Ø) füllen und glatt streichen.

3 Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Bananen-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Bananen mit Zucker und Milch pürieren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Bananenchips und Schokotröpfchen kurz unterrühren.



- 5 Die erkalteten Torten 1-mal durchschneiden, mit der Creme füllen und zusammensetzen: dabei darauf achten, dass die Creme nicht über den Tortenrand gestrichen wird. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

- 6 **Zum Bestreichen:**
Butter mit Staubzucker und Vanilleextrakt cremig aufschlagen und die Torte damit einstreichen. Die Torte kalt stellen.

- 7 **Zum Eindecken:**
Den Rollfondant mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Den Rollfondant ausrollen und die Torte damit eindecken. Überstehenden Fondant abschneiden.

- 8 **Zum Glasieren:**
Die Kuvertüre mit Lebensmittelfarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben und mit einem Löffel so darauf verteilen, dass die Glasur in Tropfen am Tortenrand ablaufen kann.

- 9 **Zum Dekorieren:**
Die Torte vor dem Servieren mit Zucker Dekor und Meringue Kisses dekorieren.

