

# Süße Schultafel

ca. 15 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Ganache:

200 ml flüssiges Schlagobers  
150 g klein gehackte  
Zartbitterkuvertüre  
150 g klein gehackte  
Vollmilchkuvertüre  
50 g Butter

### Sandmasse:

4 Eier (Größe M)  
160 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
160 g glattes Mehl  
1 geh. KL Dr. Oetker Backpulver  
70 g flüssige Butter  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

### Zum Tränken:

150 ml Orangensaft

### Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke  
1 Pkg. Dr. Oetker 4  
Lebensmittelfarben  
Smarties®  
1 Pkg. Dr. Oetker Dekor ABC &  
Zahlen

## Wie backe ich eine schokoladige Schultafel?:

### 1 Ganache:

Das Schlagobers aufkochen und über die Kuvertüren gießen. Die Butter dazugeben, kurz stehen lassen und mit dem Schneebesen cremig rühren. Bei Raumtemperatur erkalten lassen und dabei ab und zu umrühren.

### 2 Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Butter mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Raspelschokolade kurz unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte rechteckige Springform (28 x 18 cm) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

**3 Zum Tränken:**

Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden und beide Schnittflächen langsam mit Hilfe eines Backpinsels mit Orangensaft tränken.

- 4** Die kalte Ganache mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Die Kuchenböden mit 2/3 der Ganache zusammensetzen und mit der übrigen Ganache einstreichen. Den Kuchen ca. 30 Min. kalt stellen.

**5 Zum Verzieren:**

Die Fondantdecke so gut wie möglich rechteckig (ca. 38 x 28 cm) ausrollen. Mit Hilfe der Folie mittig über den Kuchen legen und die Folie abziehen. Die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen und den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden, beliebig mit Lebensmittelfarben einfärben und zu Stiften, Schultüte und Lineal modellieren.

Mit schwarzer Lebensmittelfarbe ein Rechteck auf die Kuchenoberfläche pinseln. Die Farbe gut verstreichen, dadurch entsteht die lackartige Oberfläche. Mit Smarties®, Dekor ABC, Schultüte, Lineal und Stiften fertig verzieren.