

Zweistöckige Kindergeburtstagsstorte

16 Stück



aufwändig

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

100 g flüssige Butter
50 g Dr. Oetker Nuss Nougat
6 Eier (Größe M)
200 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
200 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Ganache:

200 ml flüssiges Schlagobers
250 g klein gehackte weiße Kuvertüre
150 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Unterrühren:

100 g weiche Butter

Füllung:

ca. 6 EL Heidelbeermarmelade

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke
200 g weißer Rollfondant
20 g roter Rollfondant
50 g grüner Rollfondant

1 Sandmasse:

Butter mit Nougat verrühren. Eier mit Zucker und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die abgekühlte Nougat-Butter kurz unterrühren.

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

Die Formen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Die erkalteten Tortenböden zweimal durchschneiden. Aus 3 Böden mittig jeweils einen Kreis (ca. 10 cm Ø) ausstechen.

4 Ganache:

Das Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen und Kuvertüre und Nougat unter Rühren darin auflösen. Die Ganache in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf kleiner Stufe unterrühren und zu einer glatten Creme rühren.

5 Füllung:

Einen unteren Boden mit Marmelade bestreichen, einen Ring darauflegen und leicht andrücken. Den Ring mit Creme füllen und glatt streichen (Abb. 1). Den Vorgang noch 2-mal wiederholen. Die Torte dünn mit Creme einstreichen.



6 Die kleinen Tortenböden mit Creme zusammensetzen und einstreichen. Beide Torten ca. 2 Std. kalt stellen.

7 Zum Verzieren:

Die Fondant-Decke etwas größer (ca. 36 cm Ø) ausrollen und über der großen Torte abrollen. Den Rand faltenfrei anlegen und glätten. Überstehenden Fondant abschneiden.

8 Weißen und roten Fondant zu einem rosaroten Farbton verkneten. Rosa Fondant rund (ca. 20 cm Ø) ausrollen und auf der kleinen Torte abrollen. Den Rand faltenfrei anlegen und überstehenden Fondant abschneiden. Die Torte auf die große Torte setzen.

9 Die weißen Fondant-Reste verkneten und ca. 1 cm dick ausrollen. Ein Vogelhäuschen, je 2 Fondantstreifen für die Dachleisten und für vordere und hintere Bodenleiste ausschneiden und mind. 2 Std. trocknen lassen. Die Teile mit Zuckerschrift zusammensetzen und auf die Torte stellen. Übrigen weißen Fondant dünn ausrollen, gewünschte Buchstaben ausstechen oder ausschneiden und mit Zuckerschrift an die Torte kleben.

10 Weißen und grünen Fondant verkneten und dünn ausrollen. 5 mm breite Streifen abschneiden und ein paar Blätter ausstechen. Die Teile mit Zuckerschrift als Baum an die Torte kleben. Rosa Fondant zu Kugeln und Tropfen formen und als Vögelchen und Blumen mit Zuckerschrift an die Torte kleben

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tortenböden und Ganache können auch am Vortag zubereitet oder auf Vorrat tiefgekühlt werden.