

Rezept

Buntstift-Torte zur Einschulung

Ein Rezept von Buntstift-Torte zur Einschulung, am 26.04.2024

Zutaten

Für die Deko:

2,4 kg weißer Fondant	blauer und roter Lebensmittelstift
300 g roter Fondant	300 g gelber Fondant
300 g lila Fondant	300 g grüner Fondant
4 TL CMC (CarboxyMethylCellulose; Haftpulver) Lebensmittelkleber	25 g beiger Fondant

Für den Teig:

315 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	315 g Butter
315 g Zucker	10 Eier (M)
1 ¼ Pck. Backpulver	315 g Mehl
	500 g Crème fraîche

Für die Karamellcreme:

100 g Zucker	200 g Sahne
400 g Mascarpone	30 ml Sahnelikör (z.B. Baileys)

Für die Buttercreme:

250 g weiche Butter	1 TL Vanilleextrakt
500 g Puderzucker	

Außerdem:

Butter für die Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 830 kcal, 49 g F, 7 g EW, 90 g KH

Zubereitung

1. Das Cake Drum mit 825 g weißem Fondant eindecken und ca. 24 Std. trocknen lassen. Danach mit Lineal und blauem Lebensmittelstift waagrecht Linien mit 2 cm Abstand ziehen. Eine senkrechte rote Linie 3 cm vom linken Rand entfernt ziehen. So entsteht ein aufgeschlagenes liniertes Schulheft als Untergrund für deine Torte. Aus den weißen Fondantabschnitten für das Bücher-Innenleben fünf Rechtecke (5 × 3 cm, 1 cm hoch) formen.

2. Die bunten Fondants weich kneten und mit je 1 TL CMC verkneten. Für die Stifte die Fondants zu bleistiftdicken Rollen formen und in ca. 12 cm lange Stücke schneiden. Aus dem beigen Fondant bleistiftdicke Kegel formen und an den Enden glatt abschneiden. Für die Minen kleine farbige Kegel formen. An jede Stiftrolle einen beigen Kegel und eine Mine kleben. So 40 Stifte formen. Den restlichen Fondant erneut ausrollen, Buchstaben ausstechen und für die Buchumschläge Rechtecke (5,5 × 7,5 cm) zuschneiden. Diese um die weißen Fondant-Rechtecke kleben. Alle Elemente ca. 2 Std. trocknen lassen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Für den Teig die Schokolade grob hacken und mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Dann abkühlen lassen.

4. Eier und Zucker hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und kurz untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 Min. (20-cm-Form) und ca 1 Std. 10 Min. (24-cm-Form) backen. Aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

5. Für den Karamell 75 g Zucker mit 2 TL Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. 50 g Sahne zugeben, mit dem Schneebesen durchrühren und abkühlen lassen.

6. Mascarpone, Likör und restlichen Zucker verrühren und den Karamell unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben.

7. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach einrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. 1 EL Creme beiseitestellen. Die Kuchen begradigen, waagrecht halbieren und mit Karamellcreme füllen. Rundum mit Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kühlen.

8. Den restlichen weißen Fondant weich kneten, ausrollen und die Kuchen damit einschlagen. Die Torten mit Buttercreme auf den Boards fixieren. Die große Torte auf das Cake Drum setzen und die Torten mit den Holzstäbchen zusammensetzen.

9. Die Stifte um die kleine Torte kleben, die Bücher darauflegen und die Buchstaben auf den Rand kleben. Aus den Fondantresten eine Rolle formen und unten um die Torte legen.