

Likörtorte mit Beeren-Mascarpone-Traum

Zutaten:

Eierlikörkuchen

4 Eier
140 g Puderzucker
1 Prise Salz
200 ml Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör
150 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

Schokobananenlikör

40 g Zartbitterkuvertüre
1 reife Banane (nicht zu reif, die Schale sollte nur braune Punkte haben)
50 ml Schlagsahne
40 g Zucker
1 Eigelb
50 ml Bananensaft
90 ml Doppelkorn

Schokobananenlikörkuchen

4 Eier
140 g Puderzucker
1 Prise Salz
200 ml Sonnenblumenöl
250 ml Schokobananenlikör
150 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
150 g Schokoladenstreusel

Beeren-Mascarpone-Traum

170 g Beerenfrüchte (frisch oder TK; zum Beispiel Erdbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren)
175 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnfest
1 Pck. Vanillinzucker
125 g Mascarpone
50 g Zucker
1 Pck. Agartine

Schokoladenganache

200 g Zartbitterkuvertüre
200 ml Schlagsahne

Fondantfiguren

Fondant in gelb, rot, orange, hellbraun, dunkelbraun, schwarz und weiß
Lebensmittelstift, schwarz

Zubereitung:

Für den Eierlikörkuchen Eier, Puderzucker, Salz und Öl schaumig schlagen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Öl einfetten. Den Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel sieben, vermischen und abwechselnd mit dem Eierlikör unter die Ei-Zucker-Masse geben. Den Teig in die Backform füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 40-45 Minuten goldgelb backen. Mit einer Küchennadel in den Kuchen pieksen und testen, ob der Teig gut durchgebacken ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.

Für den Schokobananenlikör die Schokoladenkuvertüre kleinhacken. Banane mit einer Gabel zerdrücken und beiseite stellen. Die Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die Sahne vom Herd nehmen und die Schokolade dazugeben und verschmelzen lassen. Banane, Zucker und Eigelb dazugeben und einrühren. Zum Schluss den Doppelkorn dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Abkühlen lassen.

Für den Schokobananenlikörkuchen Eier, Puderzucker, Salz und Öl schaumig schlagen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Öl einfetten. Den Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel sieben, vermischen und abwechselnd mit dem Schokobananenlikör unter die Ei-Zucker-Masse geben. Zum Schluss die Schokoladenstreusel unter den Teig unterheben. Den Teig in die Backform füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 40-45 Minuten goldgelb backen. Mit einer Küchennadel in den Kuchen pieksen und testen, ob der Teig gut durchgebacken ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.

Für den Beeren-Mascarpone-Traum die Früchte ggf. vom Grün befreien, waschen und abtropfen lassen. Alle Früchte pürieren. In einer separaten Schüssel Sahne, Sahnefest und Vanillinzucker steif schlagen und beiseite stellen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, Zucker und Agartine vermischen. Die Früchte dazugeben und vermischen. Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben und verrühren. Die Cremefüllung kaltstellen.

Für die Schokoladenganache die Kuvertüre kleinhacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und die gehackte Schokolade dazugeben und schmelzen lassen. Abkühlen und etwas fest werden lassen (bleibt streichart).

Für den Fondantdekor das Fondant weichkneten und den Igel und den Fuchs formen. Für den besseren Halt beim Fuchs braucht man noch einen Zahnstocher. Dann steht er fest und kann nicht umkippen. Für die Blätter die gewünschten Fondantfarben dünn ausrollen und ausstechen oder von Hand zeichnen und ausschneiden. Die Blätter nach Belieben umknicken, verdrehen oder mit anderen Blättern zusammensetzen. Die Blätter zum Trocknen über stiftgroße Gegenstände (zum Beispiel Lebensmittelpinsel) legen. Dann erhalten sie die gewünschte Form und liegen nicht nur glatt auf dem Boden.

Nun die Torte zusammenfügen. Den Eierlikörkuchen waagrecht in drei Teile schneiden. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte legen. Nun kommt als Außenring der Schokobananenlikörkuchen. Dazu mit einem Tortenring einen etwa fünf Zentimeter dicken Rand ausschneiden. Vorsichtig den Kuchenrand auf den 1. Boden (des Eierlikörkuchen) setzen. Nun die Hälfte des Beeren-Mascarpone-Traum in den Ring

füllen und glattstreichen. Die beiden verbliebenen Teile des Eierlikörkuchens müssen die gleiche Größe haben wie der innere Rand des Schokobananenlikörkuchens. Dazu den Tortenring nehmen und die beiden Böden zurecht schneiden. Dann den Innenteil verwenden. (Der Rest bleibt übrig. Daraus mache ich gerne Cake Pops 😊). Den hellen Boden auf die erste Schicht des Beeren-Mascarpone-Traums legen und leicht andrücken. Er müsste passgenau sein. Nun die restliche Creme des Beeren-Mascarpone-Traums verteilen und glattstreichen. Jetzt den dritten Boden des Eierlikörkuchens daraufsetzen und leicht andrücken. Nun den Kuchen bzw. die Creme fest werden lassen. Dazu am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die fertige Schokoladenganache mit einem Kuchenmesser auf die Torte verteilen und den Rand ebenso mit der Ganache umhüllen. Alles glattstreichen und die Torte nun an einem kühlen Ort stellen zum Festwerden. Die Schokoladenganache ist wichtig für das Fondant: So kommt das Fondant nicht mit dem Beeren-Mascarpone-Traum in Berührung und schmilzt nicht. 😊 Die Fondantfiguren auf die Torte verteilen und servieren.

Tipp: Für den Kuchen am besten 3 Tage einplanen. Am 1. Tag den Eierlikörkuchen, den Schokobananenlikör und -kuchen zubereiten. Am 2. Tag die Fondantfiguren formen und den Beeren-Mascarpone-Traum zubereiten und kaltstellen. Am 3. Tag die Schokoladenganache zubereiten und die Torte mit den Fondantfiguren verzieren.