

## "Die Schweinestalltorte"

Da auch wir am Land leben und mit unserem Sohn viel zu Tieren gehen, fand ich es besonders reizvoll, Tiere am Bauernhof kindlich darzustellen. Jede einzelne Figur ist aus Modellierfondant in stundenlanger Arbeit hergestellt. Der untere Teil der Torte besteht aus einem Eierlikörkuchen (für die Erwachsenen), gefüllt mit einer Frischkäsecreme mit Raffaello und Himbeeren. Der Schweinestall ist ein Marmorkuchen (für die Kinder), saftig wie ihn meine Oma backte.

Hier mein Rezept:

### **Eierlikörkuchen:**

6 Eier  
2 Pack. Vanillezucker  
250 gr. Puderzucker  
1/8 l Öl  
1/4 l Eierlikör  
250 gr. Mehl  
1 Pack. Backpulver

Die Eier mit Puder- und Vanillezucker sehr lange schaumig rühren, bis eine weißliche Masse entsteht. Dann recht schnell Öl, den Eierlikör und das mit Backpulver vermischte Mehl einrühren. Nun nur noch kurz rühren!

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen ( ich benutzte eine 26er Springform) und bei 165° ca. 50-60 min. backen. Stäbchenprobe bei mir immer ein Muss.

Diesen Kuchen backe ich zweimal, den Motivtorten kommen erst ab einer Höhe von 10cm zur richtigen Geltung.

Den Kuchen lasse ich nun auskühlen, verpacke ihn und stelle ihn eine Tag kühl, dann lässt er sich großartig aufschneiden.

Für die Füllung verwende ich:

400gr Frischkäse  
250gr. Butter  
150 gr. Puderzucker

Dazu schlage ich die weiche aber nicht flüssige Butter mit dem Puderzucker auf und füge anschliessend den Frischkäse hinzu.

1/3 dieser Masse stelle ich im Kühlschrank kalt. Den Rest füge ich noch 10 Raffaello Pralinen hinzu und zerdrückte diese kräftig mit der Gabel, außerdem noch 1 TL Kokoslikör.

Nun befülle ich meine Teigböden. Auf einer Tortenunterlage kommt der erste, der mit etwas Himbeermarmelade bestrichen wird. Dann auf die weiteren Böden die Raffaello-Frischkäsecreme und aller zwei Böden TK Himbeeren (ungezuckert) belegen. Die Säure gleich die sehr süsse Creme aus. Wenn die Torte fertig gestapelt umstreiche ich den kompletten Rand und den Deckel mit der anfänglich beiseite gestellten Creme. Dies dient als Grundlage für der im Anschluss notwendigen Ummantelung mit Ganache, einer Schokocreme aus Sahne und Schokolade. Da Fondant Wasser zieht, darf dieser nicht direkt mit der Sahne in Verbindung kommen. Dies gäbe sonst sehr unschöne Hubbel etc. Für diese Füllung liebe ich persönlich eine Ganache aus weißer Schokolade, da diese Geschmäcker absolut zusammen passen und einen herrlichen sommerlichen Gruß auf der Zunge ergeben - so mein Empfinden ;o))

## Rezept Ganache:

Weißer Ganache immer im Verhältnis 600 gr. Schoko, 200 ml Sahne (Sahne erhitzen, nicht aufkochen, zerkleinerte Schokolade schmelzen lassen, abkühlen und mit Zauberstab leicht homogenisieren)

Die Torte ist nun fertig und darf gern für Stunden in den Kühlschrank bevor sie mit Fondant eingeschlagen wird.

Nun backe ich den saftigen Marmorkuchen in einer Kastenform:

250 gr. weiche Butter  
250 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
150 gr. Schmand  
300 gr. Mehl  
2 TL Backpulver  
1 EL Back-Kakao  
200 g Zartbitterschokolade mind 70%

Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen.

Den Backofen auf 180° O-/U-Hitze vorheizen.

Die Butter mit dem Salz und den Zuckern richtig lange weiß-schaumig aufschlagen (für einen lockeren Teig!!). Anschließend die Eier einzeln unterrühren und dann den Schmand zugeben und gut verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und zur Eier-Butter-Mischung geben. Flott unterarbeiten und den Teig dann teilen. Unter eine Hälfte die flüssige Schokolade und den Kakao rühren.

Teig in eine Kastenform füllen und ca. 60 min. auf der untersten Schubleiste backen - Stäbchenprobe.

Sowohl der Eierlikörkuchen als auch der Marmorkuchen sind bei uns der Renner. Beide sind sehr lange saftig und schmecken noch nach Tagen hervorragend!!!

Nun können beide Kuchen mit gefärbten Fondant eingedeckt und dann gestapelt werden. Die Motivfiguren entstanden schon Tage zuvor und trockneten in der Zwischenzeit.