

Cactus-Potties

Fondant

520g Puderzucker
30 ml Zitronensaft
250g Marshmallows
80g weiße Schokolade
Lebensmittelfarbe

Den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Schokolade klein schneiden. Die Marshmallows mit dem Zitronensaft in eine andere Schüssel geben. Die Schüssel dann in die Mikrowelle auf höchster Stufe 40 Sekunden lang geben, gut umrühren und nochmal für 30 Sekunden in die Mikrowelle bis die Marshmallows geschmolzen sind. Danach die gehackte Schokolade unterrühren bis sie vollkommen aufgelöst und keine Klumpen mehr vorhanden sind. Jetzt kann man, falls man möchte, die Lebensmittelfarbe unterrühren. Danach die Masse in die Mulde des Puderzuckers geben und mit einem Holzkochlöffel kräftig rühren bis die Masse fest wird. Danach nochmal mit den Händen gut durchkneten und zu einem Ball formen. Den Fondant in Glassichtfolie wickeln und in den Kühlschrank für ein paar Stunden oder über Nacht legen.

Biskuit

3 Eier
100g Zucker
1 Prise Salz
40g Mehl
40g Speisestärke
1 gestrichenen Teel. Backpulver
25g gemahlene Walnüsse
12g Kakao

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kakao und gemahlene Walnüsse mischen. Zuerst die Eigelbe vorsichtig aber gründlich unter den Eischnee heben. Danach die Mehlmischung über die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 18cm Durchmesser geben. Den Kuchen 20-25 Minuten backen, danach auskühlen lassen und in 3 Teile schneiden.

Vanille-Muffins

50g weiche Butter
75g Zucker
1 Teel. Vanilleextrakt
1 Ei
1 Eigelb
80g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Prise Salz
75ml Buttermilch

Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker und Vanille luftig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter die Butter-Masse rühren. Ich habe den Teig in 6 großen und 6 kleinen Muffinförmchen gefüllt und jeweils 15-20 Minuten gebacken.

Feigen-Marmelade

1 Feige

Die Feigen pürieren und mit dem Gelierzucker und dem Ingwer aufkochen. Ca. 10 Minuten

2 Kaktusfeigen
1 kleines Stück Ingwer
200g Gelierzucker

köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.

Frischkäsemasse

250g Frischkäse
250g Mascarpone
220g Sahne
125g Puderzucker
1 Pck Sahnesteif

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone und Frischkäse mit Puderzucker glatt rühren. Danach die Sahne vorsichtig unterheben.

Karamell-Buttercreme

150ml Wasser
250g Zucker
250g Creme double
1 Teel. Vanilleextrakt

Zucker mit Wasser in einem Topf langsam karamellisieren. Wenn der Zucker langsam braun wird, von der Herdplatte nehmen und Creme double und Vanilleextrakt unterrühren. Falls noch Klümpchen in der Masse sind, nochmal auf den Herd und solange rühren bis diese verschwunden sind. Danach das Karamell vollständig auskühlen lassen.

400g weiche Butter
640g Puderzucker
2 Prisen Salz

Den Puderzucker sieben. Die Butter mit einem Mixer aufschlagen, bis sie weiß wird. Danach den Puderzucker nach und nach unterrühren. Wenn die Masse gut verrührt ist, das Karamell und das Salz unterrühren.

Zusammensetzung

2 Feigen

Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Frischkäsecreme bestreichen und danach die Feigenmarmelade darauf verstreichen. Die Feigen in kleine Stückchen schneiden und die Hälfte darüber verteilen. Den nächsten Biskuit darauflegen und das ganze wiederholen. Die restliche Frischkäsemasse um die Torte verteilen. Die Torte erstmals in den Kühlschrank stellen. Danach habe ich aus Fondant den Muffins und der Buttercreme die Kakteen geformt. Die Torte dann mit der restlichen Buttercreme einstreichen und Kakteen oben drauf dekorieren.