

Rezept für die Grilltorte

Inneres: Beschwipste Aprikosen-Torte

Für den Boden:

2 kleine Dosen Aprikosen (oder ca. 300 g frische Aprikosen)
500 g Butter
360 g Zucker
8 Eier
500 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck Backpulver
200 ml Eierlikör
100 ml Marillenlikör + 5 EL zum Tränken

Für die Buttercreme:

1 Pck Vanille-Puddingpulver
1 Vanilleschote
2 EL Zucker
500 ml Milch
250 g sehr weiche Butter
1 – 2 EL Marillenlikör
1 Dose Aprikosen oder 500 g frische Aprikosen, in schmale Spalten geschnitten.
ca. 150 g Aprikosenmarmelade

Für die Ganache:

200 g Sahne
600 g weiße Schokolade

Für den

1. Die Aprikosen für den Teig in feine Stücke hacken.
2. Für den Teig die Butter und den Zucker sehr cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, bis die Masse locker-leicht ist.
3. Mehl, Backpulver und Stärke mischen. Eierlikör und Marillenbrand ebenfalls mischen. Die Mehl-Mischung im Wechsel mit den Likören unterheben. Zum Schluss die Aprikosen unterheben.
4. Den Teig auf zwei Springformen a 26 cm aufteilen und je im vorgeheizten Ofen bei 175°(Ober-Unterhitze) ca. 40 - 45 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen. Derweil einen Pudding mit den 2 EL Zucker, dem Puddingpulver und der Milch kochen (nach Packungsanweisung vorgehen). Das ausgekratzte Mark der Vanilleschote untermischen und den Pudding gut auskühlen lassen.
5. Sobald das geschehen ist, die Butter ca. 10 Minuten weißcremig aufschlagen und den Pudding esslöffelweise darunter rühren. Die Creme mit dem Marillenlikör verfeinern und bei Bedarf mit etwas Puderzucker nachsüßen.
6. Die ausgekühlten Kuchen je 2 Mal waagrecht durchschneiden und nach Wunsch die Böden mit einer Mischung aus Marillenlikör und Puderzucker tränken – kann weggelassen werden, wenn es nicht so alkoholisch sein soll.

7. Auf 5 der Böden je 3 – 4 EL Aprikosenmarmelade streichen. Auf den untersten Boden etwas Buttercreme streichen und darauf einen Teil der Aprikosenspalten verteilen. Den nächsten Boden darauf setzen und wieder Buttercreme und Aprikosenspalten darauf verteilen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis alle Böden aufgebraucht sind. Der letzte Boden ist der ohne Marmelade, der als Deckel darauf kommt. Die Torte einige Stunden kühl stellen.
8. Die Ganache vorbereiten: Die weiße Schokolade fein hacken und die Sahne aufkochen. Nun die Sahne über die Schokolade geben und so lange rühren, bis eine flüssige Masse entsteht. Diese so lange abkühlen lassen, bis sie streichfähig ist.
9. Die Torte so zurechtschneiden, dass sie die Form eines Grills bekommt: Oben breiter als unten. Zweimal mit der Ganache einstreichen, damit eine ganz glatte Oberfläche entsteht. Gut trocknen lassen, bevor es mit dem Verzieren weitergeht.

Deko aus Fondant

Das Grillgut

Das Grillgut wird aus normalem Mürbeteig geformt. Wichtig ist, dass man mit einem Holzstäbchen schon die grobe Struktur einprägt. Also zum Beispiel bei einem Steak ruhig eine unregelmäßige Oberfläche stehen lassen und bei einer Bratwurst schon Kerben eindrücken, wo sich später der „Rost“ abzeichnen soll. Die Bratwürste, Steaks und Champignons backt ihr hell aus und lasst diese abkühlen.

Einen einfachen Puderzuckerguss aus ca. 125 g Puderzucker und 1 – 2 EL Wasser (recht zähflüssig) zubereiten, den ihr in der gewünschten Farbe des Grillgutes mit Lebensmittelfarben gefärbt wird. Ich habe Elfenbein und Braun in verschiedenen Nuancen gemischt und jeweils in ganz dünnen Schichten mit dem Pinsel aufgetragen, was einen sehr natürlichen Eindruck ergibt. Zum Schluss werden die „Abdrücke“ des Grillrostes mit einer Mischung aus Lebensmittelfarbe in Braun und Schwarz aufgemalt. Trocknen lassen und aufbewahren, bis die Dekoration der Grill Torte beginnt.

Der Grillrost

Für den Grillrost werden Schaschlik-Stäbchen auf die Länge der Rost-Streben geschnitten und diese dann dünn in schwarzen Fondant gewickelt und in silbernen, essbaren Glitter getaucht. Auch das lässt sich gut mehrere Tage im Voraus vorbereiten, da die einzelnen Streben durch das Trocknen stabiler werden.

Die Fondantdecke

Wir brauchen ca. 1 kg schwarzen Fondant. Zuerst wird eine etwa 0.5 cm Breite „Wurst“ geformt und um die obere Kante der Torte gelegt. Das wird später die Auflagefläche für den Grillrost. Den restlichen schwarzen Fondant dünn ausrollen, die Torte damit überziehen und die Oberfläche glatt streichen.

Dekoration der Grill Torte

Für die „Kohle“ und die „Glut“ wird schwarzer Fondant in unregelmäßige Stücke gerissen (die Kohlen), dazu kommen noch roter Fondant (als glühende Stellen) und

Puderzucker (als Asche). Diese Mischung wird auf einer Seite der Grill Torte verteilt, um eine indirekte Grillzone anzudeuten. Als nächstes werden die vorbereiteten Rost-Teile vorsichtig auf den äußeren Ring der Grill Torte gesetzt. Zuletzt wird das Grilgut aufgelegt und es darf „gegrillt“ werden.

Für den letzten Schliff habe ich noch ein Weber-Grill-Logo nachgebaut – statt „Weber“ steht in der Logo-Plakette der Name des Geburtstagskindes. Dazu druckt ihr euch einfach das Logo aus, rollt den Fondant in weiß und Rot dünn aus und schneidet die Formen mit einem Cutter-Messer aus. Die Buchstaben arrangiert ihr auf einem Stück schwarzen Fondant und klebt die Plakette mit etwas Wasser oder Zuckerkleber an die Grill-Torte.