

Pandakuchen

Teig:

Zutaten für eine 20cm Springformen

250g Butter
250g Mehl
250g Zucker
4 Eier
2TL Backpulver
½ TL Natron
Schale einer Zitrone
Saft einer halben Zitrone
Evtl. 100ml Milch



Zubereitung:

Trockenen Zutaten mischen (Mehl, Backpulver, Natron)

Butter, Eier, Zucker schaumig rühren dann langsam die Trockenen Zutaten und den Zitronenabrieb und Saft unterrühren und dann gegeben falls Milch und einrühren.

Anschließend in eine gefettete Form geben und bei 180 -200Grad für 60 min im Vorgeheizten Backofen bei Ober/Unterhitze backen.

INFO: für den Körperbau des Pandas werden Drei 20cm Springform Böden und eine Kugelform benötigt. Man kann auch 4 Böden backen und die Kuppel oben zuschneiden.

Füllung Berry Curd:

Zutaten:

6-7 Limetten (von 2 Limetten Schale dünn abschälen und Saft von allen Limetten ca. 120g)
170g Zucker
4 Eier
250g Butter, in Stücken
50g – 80g rote Beeren gemischt (Gefrorene auftauen lassen)
1 TL Stärke

Zubereitung:

Beeren pürieren und wer mag noch durch ein Sieb geben.

Nun alle Zutaten in einen Topf geben und kurz unter ständigem rühren aufkochen lassen.

Wenn die Masse einmal Aufgekocht ist wird sie kühl gestellt.

Die Masse direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken.

Ganage:

Zutaten:

200ml Sahne

400g weiße Schokolade

Zubereitung:

Die Sahne erhitzen bis sie kocht dann vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen lassen alles am besten über Nacht abkühlen lassen.

Dekoration:

Zutaten:

1Kg weißes Marzipan oder Fondant

500g schwarzes Marzipan

Grünes Marzipan

Blaues Fondant (oder Rosa)

Grüne und Braune Lebensmittelfarbe

Lebensmittelkleber

etwas Puderzucker (damit nicht alles an den Händen klebt)

evtl. Kakaobutter Spray (kein muss sorgt nur dafür, dass der Bambus später mehr glänzt)

evtl. CMC-Pulver (kein muss sorgt nur dafür das das Marzipan fester wird)

Info: Es kann auch an Stelle des Marzipans überall Fondant benutzt werden, ich finde nur den Geschmack von Marzipan leckerer als den des Fondants.

Zusammenstellen des Pandas:

1. Am besten ein bis zwei Tage vorher den Bambus formen damit er auch standfest ist.
 - Aus dem Grünen Marzipan Stangen formen (wenn es zu weich ist etwas CMC Pulver einkneten) und diese leicht mit einem Messer (am besten ein Marzipanmesser) einschneiden und oben und unten eine Kuhle eindrücken damit es den „Hohlraumeffekt“ bekommt.
 - Dann den Rohbambus noch mit etwas Lebensmittelfarbe (Farbe nach Packungsanleitung vorbereiten) anmalen.
 - Die Schleife Formen
 - Dazu ein längliches rechteckiges Stück Fondant nehmen und in der Mitte leicht eindrücken dann die Enden in die Mitte klappen und leichte wellen legen, das ganze ankleben
 - ein schmalen Streifen Fondant über die Schnittstelle in der Mitte legen und hinten festkleben
 - Den Bambus und die Schleife mit etwas Kakaobutter Spray einsprühen und trocken lassen
2. Die Tortenböden auseinander schneiden je nach Geschmack wie viele schichten es werden sollen.
3. Die Torte mit dem Berrycurd befüllen und wieder einen Boden drauf immer so weiter bis die Kuppel drauf ist ggf. noch etwas zu Recht schneiden.
4. Die Ganage kurz aufschlagen damit sie streichfähig ist dann eine brösel bindende Schicht auf den Kompletten Kuchen auftragen (um auf der Kuppel die Ganage gut auftragen zu können empfiehlt es sich ein schales stück Backpapier drüber zu ziehen) und über Nacht kühl stellen.
5. Das weiße Marzipan ausrollen so dass es über den Kuchen passt.
6. Eine zweite Schicht Ganage auftragen
7. Den Kuchen mit dem weißen Marzipan einkleiden.
8. Nun werden die Ohren, Nase, Arme und Beine, Augen geformt und mit dem Kleber angebracht. (zum anbringen der Ohren muss der Kuchen evtl. ein bisschen eingeschnitten werden)
9. Zum Schluss noch den Bambus und die Schleife befestigen und alles bis zum servieren Kühlstellen.