

REZEPT MOTIVTORTE „GAME OF THRONES“

OBERE TORTE

Tortenboden (Ø 20 cm):

230 g weicher Butter... Hellschaumig schlagen mit **240 g Zucker**. Nach und nach **6 Eier** zufügen, dabei jedes ca. ½ Minute mixen. **150 g Creme fraiche** zufügen. **300 g Mehl**, **1 Packung Backpulver und Prise Salz** zusammen mischen, sieben und unter die Masse rühren. Danach **160 g Pistazienpaste** untermischen.

Backen auf 180°C bei den Ober-/Unterhitze ca. 45-55 Minuten (mit dem Holzstäbchen probieren, ob gar ist). Nach dem Erkalten in drei Teile schneiden.

Füllung:

TK-Himbeeren auftauen lassen, danach pürieren und durch ein Sieb passieren, damit man **400 ml** dickflüssiger Saft hat. Diesen mit **1 Packung Puddingpulver oder 45g Stärke** und **5 EL Zucker** zum dicken Pudding kochen, diesen mit einer Küchenfolie bedecken und erkalten lassen. **250g weicher Butter** schaumig schlagen und portionsweise den Himbeerpudding untermischen.

Ganache:

400 g zartbitterer Kuvertüre klein hacken, **200 ml Schlagsahne** aufkochen und die Kuvertüre in der Sahne schmelzen, bis eine homogene Masse entsteht. Erkalten lassen.

Belag:

1-1,2 kg Fondant ausrollen und die gefüllte und mit Ganache bestrichene Torte ummanteln. Glätten. Danach mit den „Drachenschuppen“ dekorieren.

UNTERE TORTE

Tortenboden (Ø 28 cm):

197 g zartbitterer Kuvertüre klein hacken und in **313 g Butter** schmelzen lassen, erkalten lassen. **244 g Zucker** mit **7,5 Eier** kurz schlagen, **1 TL Vanilleextrakt** zufügen und die Schokoladenmasse untermischen. **186 g Mehl** mit **29 g Kakaopulver** und **1,5 TL Backpulver** zusammenmischen, sieben und unter die Masse untermischen.

Backen bei der Ober-/Unterhitze bei 160°C ca. 50 Minuten (mit Holzstäbchen Probe machen). Nach dem Erkalten in drei Teile schneiden.

Füllung:

Aus **800 ml dickflüssiger Mangosaft** aus 2 Stück Mango (püriert) und Mangosaft, **10 EL Zucker** und **90 g Stärke** einen dickflüssigen Pudding kochen. Erkalten lassen. **500 g weicher Butter** schaumig schlagen und den Mangopudding portionsweise untermischen.

Ganache:

600 g zartbitterer Kuvertüre klein hacken, **300 ml Schlagsahne** aufkochen und die Kuvertüre in der Sahne schmelzen, bis eine homogene Masse entsteht. Erkalten lassen.

Belag:

1,5-2 kg Fondant ausrollen und die gefüllte und mit Ganache bestrichene Torte ummanteln. Dekorieren.