

Rezept für Hobby Taftorte Sterntaler Esel

Böden (2x20 cm Durchmesser)

8 Eier

400 gr. Zucker

400 ml Milch

400 ml Öl

600 gr. Mehl

1 Pk Backpulver

3 Tl Kakao

Pfirsich-Maracuja Füllung

500 gr. Quark

400 ml Sahne

2 Pk. Sahnesteif o. San Apart

350 gr. Pfirsiche

250 ml Maracuja Saft

60 gr. Zucker

6-8 Blatt Gelatine

Marshmallow Fondant

700 gr. Puderzucker

340 gr. Marshmallows

1 El Glyzerin (Palmen zum Einfetten und kneten)

Ganache

400 ml Sahne

600 gr. Zartbitter Schokolade

Modellierfondant für Esel

500 gr. Fondant

1 Tl CMC + Willton Farben zum einfärben