

Yoda Kuchen

Der Kuchen war ein Geschenk zum achten Geburtstag des Neffen meiner Freundin. Da er ein großer „Star Wars“-Fan ist, wollten wir ihn mit einem Yoda-Kuchen überraschen. Der ganze Kuchen besteht aus insgesamt vier Teigböden, von denen jeweils zwei aus verschiedenen Teigsorten bestehen.

Rezepte

Kuchen (von den angegebenen Kuchen wurden je 2 gebacken)

Zutaten

Kuchen 1	Kuchen 2
6 Eier	6 Eier
300g Zucker	300g Zucker
300 ml Sahne/....	200 ml Kaffee, 100 Schokoladensirup
300 ml Öl	300 ml Öl
450g Mehl	357g Mehl, 75g Kakaopulver
1 Pck. Backpulver	1 Pck. Backpulver
1 Tl Natron	1 Tl Natron
1 Tl Vanilleextrakt	

Zubereitung

- Die Eier werden zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz ca. 10 Minuten schaumig aufgeschlagen bis sie eine steife, cremige Konsistenz haben.
- Das Öl und die anderen Flüssigkeiten werden gleichmäßig und zügig unter die Masse gegeben, während man auf geringer Geschwindigkeit weiter rührt.
- Das Mehl, Backpulver und Natron werden vermengt und in die Masse gesiebt bis der Teig eine homogene Masse ergibt.
- Die rohe Teigmasse wird in gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springformen (Ø 20) gegeben.
- Je nach gewählter Backform und Heizart des Backofens benötigt der Kuchen zwischen 45 und 70 Minuten bei 160°C.

Der gebackene Kuchen muss ausreichend auskühlen, bevor er weiter verarbeitet werden sollte. Ich stelle ihn dazu über Nacht zugedeckt auf den Balkon.

Meringue Buttercreme

Zutaten

300g Zucker
6 Eiweiß
Vanilleextrakt
500g Butter

Zubereitung

- Die Eier und der Zucker werden in einem Topf im Wasserbad langsam auf 60°C erhitzt. Dabei muss die Eiweißmasse konsequent gerührt werden um ein verfrühtes Stocken zu verhindern.
- Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, wird die Masse in eine Rührschüssel gefüllt und 10 bis 20 Minuten mit dem Rührgerät auf höchster Stufe aufgeschlagen.
- Die Butter wird mit einer groben Küchenreibe gerieben, damit sie eine gleichmäßige Temperatur hat. Die Butter wird bei niedriger Geschwindigkeit unter die Eiweißmasse gegeben.
- Wenn die aufgeschlagene Eiweißmasse und die Butter einen zu großen Temperaturunterschied haben, gerinnt die Masse. Die anschließende Rührzeit, wenn die Butter in die Eiweißmasse gegeben wird, erhöht sich dadurch drastisch.

Vanillesirup

Der Sirup wird möglichst sparsam verwendet und dient nur dazu, dem Kuchen seine Feuchtigkeit wiederzugeben.

Zutaten

- 150g Zucker
- 150 ml Wasser
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Das Wasser und der Zucker werden in einen Topf gegeben und bei mittlerer Hitze erwärmt bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Vanilleextrakt wird dazugegeben und die Flüssigkeit gerührt bis sich alles gleichmäßig verteilt hat.

Ganache

Die Ganache dient als Schutz,- und Modellerschicht zwischen dem Kuchen und dem Fondant.

Zutaten

200ml Sahne
300g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

- Die Schokolade wird fein gehackt und beiseite gestellt.
- Die Sahne wird aufgekocht und über die Schokolade gegossen.
- Nach ein paar Minuten wird die Masse verrührt bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist. Um eine streichfähige Konsistenz zu erhalten, muss die Masse mehrere Stunden bei Zimmertemperatur abkühlen.

Aufbau

- Der „Deckel“ der ausgekühlten Kuchen wird abgeschnitten um gleichmäßige Zylinder zu erhalten. Die Kuchen werden in ca. 2 cm dicke Schichten geschnitten.
- Um die unterste Platte zu fixieren wird ein Klecks Buttercreme auf das Tablett gegeben und grob verstrichen.
- Die erste Kuchenplatte wird auf das Tablett gelegt und je nach Kuchenart leicht befeuchtet. Für den Vanillekuchen wurde ein einfacher Zuckersirup hergestellt, der Schokokuchen wurde mit Schokoladensirup von Monin beträufelt.
- Ein Klecks Buttercreme wird auf die Platte gegeben und glatt gestrichen. Nun wird eine Platte des zweiten Kuchens darauf gelegt.
- Der Aufbau wiederholt sich bis kein Kuchen mehr übrig ist. Nach jeder zweiten Wiederholung wurde ein Löffel Aprikosenmarmelade auf die Kuchen gegeben, so dass der Aufbau „Kuchen, Buttercreme, Kuchen, Marmelade und Buttercreme“ ist.
- Der Zusammengesetzte Kuchen wird nun kühlgestellt, um eine gute Festigkeit beim weiteren Bearbeiten zu gewährleisten.
- Nach einer ausreichenden Kühlzeit von ca. 6 Stunden wird der Kuchen in seine grobe Form geschnitten. Die übrige Buttercreme wurde benutzt um den Kuchen grob einzustreichen um Brösel, die beim Schneiden entstanden sind, zu binden.
- Der Kuchen wird nun zwei bis dreimal mit Ganache eingestrichen bis er glatt genug für die Fondantdecke ist.

Fondantarbeit

Der Fondant von Renshaw wurde mit Wilton Lebensmittelfarben eingefärbt und ca. 5 mm stark ausgerollt. Zuerst wurde das Gesicht überzogen und dieses anschließend mit weiteren Fondantstücken und Modellierwerkzeug in die entsprechende Form gebracht. Der Umhang wurde anschließend aufgelegt und die Arme sowie Hände, Füße und Stock wurden zum Schluss angebracht.

Schattierungen wurden anschließend per Airbrush auf den Kuchen gesprüht.

