Rezepte

Kuchen (20 cm Durchmesser):

5 Eier

300g Zucker

300 ml Rapsöl

1 Msp. Bourbon Vanille

240ml Milch

1,5 TL Backpulver

250g Mehl

Grüne Lebensmittelfarbe (z.B. Wilton)

1. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen
2. Zucker und Eier schaumig schlagen
3. Alle weiteren Zutaten hinzugeben
4. Grüne Lebensmittelfarbe hinzugeben und nochmal kurz rühren
5. Ca 75 min backen lassen
6. Gut auskühlen lassen
7. Kuchen in drei Böden schneiden

Creme:

250g Butter

175g Puderzucker

300g Frischkäse (Doppelrahm)

1 Msp. Bourbon Vanille

12 pürierte Brombeeren

Rote Lebensmittelfarbe (z.B. Wilton)

1. Butter, Puderzucker und Frischkäse verrühren
2. Vanille hinzugeben
3. Brombeeren hinzugeben
4. Rote Lebensmittelfarbe hinzugeben

<u>Sirup:</u>

Konfitüre (z.B. Apfel)

Wasser

1. 3 EL Konfitüre (z.B. Apfel) mit 3 EL kochendem Wasser vermengen
2. Die 3 Böden mit dem Sirup einstreichen

<u>Ganache (zum Einstreichen der Torte):</u>

400g Schokolade Zartbitter

200g Sahne

1. Schokolade zerkleinern
2. Sahne aufkochen
3. Heiße Sahne über Schokolade gießen
4. Etwas schmelzen lassen
5. Mit einem Schneebesen Sahne mit Schokolade vermengen
6. Bestenfalls über Nacht im Kühlschrank lagern

<u>Fondant:</u>

500g Fondant (zum Eindecken der Torte)

Je nach Dekoration beliebig viel Fondant