MONSTERTORTE

FÜR HALLOWEEN

ZUTATEN:

BISKUITBÖDEN:

20 Eier
500 gr. Zucker
500 gr. Mehl

FÜLLUNG:

7 Becher Sahne (á 200 ml)
12 TL Sanapart (Sahnesteif)
500 gr. Erdbeeren
(im Winter TK Beeren)

GANACHE:

900 gr. Vollmilchschokolade
300 ml Sahne

FONDANT:

1000 gr. Rosa
1000 gr. Grün
100 gr. Weiß
100 gr. schwarz
100 gr. Rot
100 gr. Gelb
100 gr. Blau

FONDANTKLEBER:

1TL Haft Pulver (Protefix)
125 ml Wasser

CAKE-POPS (FÜR 7 STÜCK):

Kuchenreste vom Biskuitboden
40 gr. Frischkäse
20 gr. Butter
2 EL Puderzucker
1 Becher Kuchenlasur Vanille
5 Sticks (2 sind die Augen vom unteren Monster und brauchen keine Sticks)

ZUBEREITUNG

ABLAUF:

Für eine Einzelperson sind durch die Kühlungszeiten drei Tage für die Torte geplant.

Tag 1: Als erstes die Ganache herstellen, da diese mindestens für 5 Stunden (am besten über Nacht) kalt gestellt werden muss. Danach den Fondantkleber anrühren und beides im Kühlschrank lagern.

Tag 2: Während der Zubereitung der Biskuitböden kann parallel die Füllung vorbereitet werden. Im Anschluss findet der Formschnitt statt und die zwei Tortenteile werden aufgestapelt bzw. gefüllt. Als Nächstes werden die zwei Tortenteile mit Ganache überzogen. Damit der Untergrund optimal für das Fondant vorbereitet ist, "übernachten" die zwei Torten im Kühlschrank. Die Cake-Pops werden zubereitet und "schlafen" im Gefrierschrank.

Tag 3: Am letzten Tag wird der Fondant verarbeitet sowie die Verzierungen aus Fondant modelliert. Außerdem findet der finale Feinschliff statt

GANACHE:

Die angegebene Menge Schokolade reiben oder (mit einer Küchenmaschine) hacken und in eine Schüssel geben.
Die Sahne erhitzen, aber nicht kochen lassen, sondern kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen.
Die Schokolade mit der Sahne übergießen und 2-3 Minuten schmelzen lassen.
Mit einem Schneebesen ganz vorsichtig, ohne viel Luft darunter zu heben, so lange rühren, bis sich Sahne und Schokolade verbunden haben.
Die fertige Masse sollte eine ähnliche Konsistenz wie Haselnusscreme haben.
Die fertige Ganache vor der Verwendung mindestens 5 Stunden an einem kühlen, aber nicht kalten Ort, stehen lassen, damit sie sich setzen kann.
Bei Zimmertemperatur entsprechend länger ruhen lassen.

FONDANTKLEBER:

Einen Teelöffel Haftpulver mit 125ml warmen Wasser (am besten in einem Schraubglas) vermischen und einen Tag vor der Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

TORTENBÖDEN:

Für die untere Etage den Biskuitteig in eine Springform (Durchmesser 24 cm) geben.
Bei der oberen Etage den Biskuitteig zweimal auf einem Blech backen und mit einer runden Form (Durchmesser 16 cm) viermal ausstechen.
Für den Biskuitboden 5 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
125 Gramm Zucker nach und nach zugeben und solange weiterschlagen, bis der Eischnee glänzend ist.
Eigelb verquirlen und dazugeben, zuletzt 125 Gramm gesiebtes Mehl unterheben.
Der zubereitete Teig muss sofort verarbeitet werden, da sonst der Eischnee zusammenfällt.
Den Teig in die gefettete und mit Backpapier ausgelegt Springform (24 cm) geben und bei 200° Umluft ca. 20-25 Minuten backen (=> Stäbchentest machen).
Zum Ende der Backzeit den Teig ein weiteres Mal zubereiten und erneut in der 24cm Springform backen.
Danach den Teig ein drittes und viertes Mal zubereiten und Ihn diesmal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen (Backzeit ca. 10-15 Minuten => Stäbchentest).
Am Backende aus dem gebackenen Teig 4 Lagen (Durchmesser jeweils 16 cm) mit einer runden Form ausstechen. Darauf achten, dass die Lagen gleich dick sind.
Die verbleibenden Teigreste für die Cake-Pops aufheben.

Wichtig:
Vor der erneuten Zubereitung des Teiges die Rührschüssel und das Rührbesteck gründlich mit Spülmittel und heißem Wasser von Fettrückständen befreien. Eventuell verleibende Fettrückstände lassen den neuen Teig nicht richtig aufgehen.
Die Tortenböden nach dem Backen ca. 5 Minuten abkühlen lassen und danach erst aus der Springform lösen. Anschließend die Böden vollständig auskühlen lassen und nach dem Erkalten Ränder zurechtschneiden.
Die Tortenböden mit 24 cm Durchmesser jeweils in der Mitte auseinander schneiden, so dass für die untere Etage 4 Tortenböden zur Verfügung sind.

TORTENFÜLLUNG:

Für die Füllung ca. 500 gr. Erdbeeren in kleine Würfel (ca. 0,5x0,5 cm) schneiden.
Die Beeren gut abtropfen lassen.
Die kalte Sahne ca. 2 Minuten schlagen.
Danach das San-Apart hinzugeben und die Sahne zügig steif schlagen
Die Beerenstückchen unterheben und im Kühlschrank ca. 2h kalt stellen.

TORTENBÖDEN FÜLLEN

Den ersten der 24cm Böden auf eine Tortenplatte legen.
Danach ca. 2 cm der Füllung gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen.
Den nächsten der 24 cm Böden drauflegen.
Solange abwechselnd Füllung und Böden aufeinander schichten, bis die 4 Böden verarbeitet sind.
Auf den letzten Tortenboden keine Füllung auftragen.
Auf die umlaufende Kante der Torte ebenso nichts auftragen, da sonst die Ganache abrutscht.
Die untere Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Die obere Torte auf die gleiche Weise (besteht nur aus drei Böden) zubereiten und ebenso kaltstellen.

GANACHE AUFTRAGEN

Nach der Kühlzeit von 2h sollte die Sahne eine feste Konsistenz haben, so das die Ganache aufgetragen werden kann.
Die Ganache mit einer Spachtel oder Tortenmesser (Winkelpalette) gleichmäßig ca. 1cm auf alle Seiten auftragen und glatt streichen.
Anschließend beide Tortenetagen wieder kühl stellen.

CAKE-POPS (MONSTERAUGEN)

Den Biskuitteig in einer Schüssel in kleine Stückchen zerbröseln, dann Frischkäse, Puderzucker und weiche Butter dazugeben und mit einem Rührgerät gut verrühren.
Hat der Teig eine feste Konsistenz, können daraus Cake-Pops geformt werden.
Dazu mit einem Löffel oder Eisportionierer eine kleine Menge aus der Masse ausstechen und mit angefeuchteten Händen zu runden Teigkugeln formen.
Die fertigen Kugeln auf einen mit Alufolie ausgelegten Teller legen und für rund 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
Die Teigkugeln sollen dabei nur fest werden, aber nicht durch gefrieren.
Während der Kühlzeit kann die Schokoladenglasur in einem Wasserbad erwärmt werden.
Anschließend die Kugeln aus dem Gefrierschrank holen, die Cake-Pop-Stäbchen rund 1cm in die Glasur tauchen und dann vorsichtig in die Teigkugeln stecken.
Damit die Teigkugeln schön an den Stäbchen halten, sollten sie noch einmal für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank.
Die Teigkugeln als nächstes vorsichtig in die flüssige Glasur tauchen und beim Abtropfen etwas drehen, damit sich die Glasur gleichmäßig verteilt.
Zum Trocknen die Cake-Pops in ein Glas stellen oder eine Styroporplatte stecken.

FONDANTVERZIERUNG

TORTEN-ETAGEN EINDECKEN

Die obere Torte wird mit rosafarbenen Fondant, die untere Torte mit grünen Fondant eingedeckt.
Dazu den grünen Fondant mit einem Rollstab ca. 3-5mm dick und sehr gleichmäßig auf ca. 45cm Durchmesser ausrollen.
Den ausgerollten Fondant über den Ausrollstab wickeln und über der untere Tortenetage wieder abwickeln.
Mit den Handballen vorsichtig die Luft unter dem Fondant nach außen streichen.
Liegt der Fondant rundherum gleichmäßig an der Torte an, mit einem scharfen Messer den überschüssigen Rand abschneiden.
Anschließend mit einem Fondantglätter die Oberfläche glätten.
Für die obere Etage den rosafarbenen Fondant auf einen Durchmesser von ca. 33 cm und eine Dicke von 3-5mm ausrollen. Auf die oben beschriebene Weise die obere Etage mit dem Rosa-Fondant eindecken.
Sind beide Tortenteile fertig eingedeckt, wird die obere Etage auf die untere gesetzt. Dafür einen Helfer suchen und mit jeweils zwei Tortenhebern und Konditormessern die obere Torte anheben und vorsichtig auf die untere absetzen.

MONSTERMODELLIERUNG OBEN

Nun geht es an die Monster Modellierung. Begonnen wird von oben nach unten. Hierfür wird der jeweilige Fondant erst gut durchgeknetet und dann auf ca. 3mm ausgerollt. Das Verkleben der einzelnen Elemente erfolgt mit dem Fondantkleber.
Gestartet wird mit den Cake-Pops Monsteraugen.
Die Sticks der fünf Cake-Pops werden rundum mit rosa Fondant eingerollt. Danach werden die Augenlider ebenfalls aus Rosa Fondant modelliert und das Glasur-Auge damit eingehüllt.
Aus blauen Fondant die Iris, aus schwarzen Fondant die Pupille und aus weißem Fondant den Lichtreflex im Auge formen und anschließend aufkleben. Zum Schutz der Augen diese im Kühlschrank lagern.
Aus dem rosa Fondant eine Monsternase formen und sie anschließend oben verkleben.
Die Ohren des oberen Monsterteils werden aus gelben Fondant modelliert und dann befestigt.
Für die obere Mundhöhle schwarzen Fondant Freihand in einer ellipsioden Form zuschneiden und diese an der Torte befestigen. Auf die Mundhöhle werden diverse viereckige und dreieckige Zähne aus weißem Fondant gesetzt.
Mit verschieden großen Stern-Ausstechformen mehrere Sterne aus blauem Fondant ausstechen und den Rosa Monsterteil damit verzieren.
Mit dem Fondant Cutter eine blaue Bordüre ausschneiden und diese umlaufend als Abtrennung der beiden Torten anlegen.
Freihand aus rotem Fondant eine längliche Zunge ausschneiden und danach in Wellenform ankleben.

MONSTERMODELLIERUNG UNTEN

Für den grünen Tortenteil zwei Augen (die 2 Cake-Pops ohne Stiel) mit Iris, Pupille und Lichtreflex anfertigen und festkleben.
Die Augenbrauen werden aus blauen Fondant hergestellt und auf den Augäpfeln platziert.

Für die Ohren ebenfalls blauen Fondant verwenden.. Diesen mit zwei Blattformen ausstechen und zu Ohrmuscheln wölben. Diese dann neben den Augen platzieren.
Aus gelben Fondant eine Runde Knubbelnase rollen und sie auf den grünen Monsterteil kleben.
Für den unteren Mund schwarzem Fondant mit der Fondantpresse zu einer langen Schlange formen und diese in Wellenform anlegen und befestigen.
Aus weißen Fondant dreieckige Zähne schneiden und sie unregelmäßig entlang des Mundes verteilen.
Freihand aus rotem Fondant eine kleine runde Zunge ausschneiden und anschließend an dem unteren Mund der Wellenform angepasst ansetzen.
Aus grünem Fondant zwei Arme mit Händen formen und diese jeweils links und rechts ankleben.
Mit verschieden großen Blumen-Ausstechformen mehrere Blumen aus gelben Fondant ausstechen und den grünen Monsterteil damit verzieren.
Am Ende die fünf Cake-Pop-Augen in die obere Torte in versetzter Reihefolge stecken.
Als Finish die Schnittkanten aller Fondantteile mit Modellierwerkzeugen anpassen und verfeinern.

WICHTIG:
Beim Ausrollen des Fondants unbedingt mit einer Silikonmatte und Einmalhandschuhen arbeiten, damit der Fondant nicht Feuchtigkeit zieht und an Arbeitsplatte und Händen klebt.
Die verwendeten Werkzeuge habe Ich vor jedem Farbwechsel gereinigt, damit es zu keiner Farbvermischung kommt.
Die Verzierung mit Fondantelementen ist sehr zeitintensiv und kann nicht am Stück durchgeführt werden. Ich habe die Torte jeweils nach einer Stunde in den Kühlschrank gestellt damit die Fondantelement aushärten können.

WEITERE BILDER

Abbildung 1: Ganache

Abbildung 2: Torten im Kühlschrank