


Baby-Torte

Diese zuckersüße Babytorte zum Selberbacken schmeckt fruchtig lecker - Babytorte mit Fondant und Elefantenmotiv.

etwa 10 Stück

 aufwändig

 bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 22 cm):

Backpapier
Fett

Ganache:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
150 g Schlagsahne
270 g Ananasstücke (Abtropfgew.)

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
5 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Tränken:

100 ml Orangensaft
3 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe ,
blau
Zuckerdekor , z. B. Zuckerherzen

Wie backe ich eine Baby-Torte?:

1 Ganache vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern. Schlagsahne in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. In eine Rührschüssel füllen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Ananasstücke auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Min.

3 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Tränke zubereiten:

Orangensaft mit Zitronensaft verrühren. Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und mit 1/3 des Safts tränken.

5 Ganache zubereiten:

Ganache mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. 4 EL der Füllung beiseitestellen. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen. Die Hälfte der Ananasstücke auf der Creme verteilen, so dass etwa 1 cm Rand frei bleibt. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit der Hälfte der restlichen Tränke sowie Creme und Ananasstücken füllen. Die Schnittfläche des oberen Bodens mit dem übrigen Saft tränken, mit der getränkten Seite auf die Creme legen und leicht andrücken. Den Rand und die Oberfläche dünn mit der beiseitegestellten Creme einstreichen. Die Torte **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

6 Baby-Torte verzieren:

Torte auf eine saubere Tortenplatte umsetzen. Die Fondant-Decke mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden und zusammenkneten.

7 Ein kleines Stück weißen Fondant beiseitelegen. Übrigen Fondant mit blauer Speisefarbe leicht verkneten, so dass eine Marmorierung entsteht. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit Hilfe der Schablone einen Elefanten ausschneiden und 2-3 unterschiedlich große Herzen ausstechen. Weißen Fondant ebenso dünn ausrollen und 3-4 unterschiedlich große Herzen ausstechen. Fondantreste miteinander verkneten und einen etwa 70 cm langen Strang rollen. Diesen um die Torte legen, leicht andrücken und mit einer großen Sterntülle einkerben. Den Elefant, Fondantherzen und Zuckerdekor auf die Torte legen und sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Fondant kann beliebig eingefärbt werden. Für eine rosa Deko einfach die rote Back- und Speisefarbe verwenden.

