

Kleine Canachetorte mit Keks-Topper

Schoko-Torte mit Fondant eingekleidet und zauberhaftem Cake-Topper aus Keksen

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 120 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Fett
Backpapier

Füllung:

200 g Schlagsahne
150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch
150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
4 EL Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Instant-Espressopulver

Knetteig:

100 g Weizenmehl
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 TL Milch

Außerdem:

etwa 1 EL Milch
Holzspieße

Tränke:

etwa 75 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B. Baileys®

1 Vorbereiten:

Für die Füllung Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, beide Sorten Kuvertüre fix unter ständigem Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen (nicht im Kühlschrank). In der Zwischenzeit den Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Biskuitteig:

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

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

3 Knetteig:

Zutaten in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Knethaken) auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen. Mit einem beliebigen Ausstecher Motive, z. B. Herzen ausstechen. Diese dünn mit Milch bestreichen und überlappend, leicht angedrückt auf das Backblech legen. Links und rechts 2 Holzspieße vorsichtig unten einschieben und backen. Oder die Spieße auf die Herzen legen und jeweils mit einem weiteren Herz bedecken (Abb. 1).



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 14 Minuten

Plätzchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Füllung:

Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Zu der Kuvertüren-Sahne den Whisky-Sahne-Likör hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, 1/3 der Füllung darauf glatt verstreichen. Den mittleren Boden auflegen, mit der Hälfte des Likörs tränken und 1/3 der Füllung darauf glatt verstreichen. Oberen Boden auflegen, tränken und die übrige Füllung darauf und am Rand glatt verstreichen. Torte mind. 2 Std. kalt stellen.



5 Verziern Keks-Topper:

Pudrzucker mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit roter Speisefarbe in beliebige Rottöne färben. Plätzchen nach Belieben mit dem Guss bestreichen und Dekorartikeln verzieren.

6 Verziern:

Vor dem Servieren Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf die Torte auflegen. Folie vorsichtig abziehen, seitlich andrücken und überstehenden Rand abschneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Likör können Sie die Torte auch mit Kaffee oder Espresso tränken.
- Fondantreste luftdicht in Folie verpacken und bei Zimmertemperatur lagern.
- In gut schließenden Dosen kann man die Keks-Topper etwa 1 Woche aufbewahren.
- Nach Belieben weitere Herzen ausstechen, mit einem Loch versehen und später verziert an den Tortenrand kleben. Nach Belieben weitere Figuren ausstechen und verzieren.