





Robby Roboter-Torte

Bunte Roboter-Torte mit Schokoladen-Biskuit und Stracciatella-Buttercreme.

etwa 14 Stück    aufwändig  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett
Backpapier

Zum Verzieren:

Zahnstocher
300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
1 Zahnstocher

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
200 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
175 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Kakao

Außerdem:

etwa 100 g Himbeerkonfitüre
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke

Wie backe ich eine Roboter-Torte?:

- 1 Am Vortag den Roboter modellieren:
200 g Fondant mit blauer und etwas roter Speisefarbe hellgrau einfärben. Übrigen Fondant zur Hälfte mit roter und gelber bzw. blauer und grüner Speisefarbe je in Orange und Türkis einfärben. Sollte der Fondant zu weich werden, etwas Gustin unterkneten.
- 2 Aus etwa 150 g grauem Fondant ein Rechteck (etwa 8 x 7 cm) als **Körper** formen. Für den **Kopf** aus etwa 30 g Fondant ein Quadrat (etwa 4 x 4 cm) formen (Abb. 1). Für die **Füße** aus dem übrigen Fondant eine 4 cm lange Rolle formen und halbieren.



- 3 Für den **Mund** aus einem kleinen Stück orangefarbenen Fondant einen dünnen etwa 2,5 cm langen Strang formen. Für die **Augen** 2 kleine Kugeln (Ø etwa 1 cm) formen und flach drücken. 3 haselnussgroße Kugeln formen. Davon 2 halbieren für **Ohren** und **Hände**. Für die **Antenne** die dritte Kugel zu einem Dreieck formen (Abb. 2). 2 kleine Kügelchen für die **Pupillen** formen.



- 4 Forme aus dem türkisfarbenen Fondant für die **Arme** aus einem etwa walnussgroßen Stück 2 etwa 6 cm lange Rollen (Abb. 3). Forme für die **Füße** 2 kleine Dreiecke aus einem etwa haselnussgroßen Stück Fondant.



- 5 Nun alle Teile mit Zuckerschrift zu einem Roboter zusammensetzen (Abb. 4). Den Kopf nach Belieben zusätzlich mit einem Zahnstocher am Körper fixieren. Den Roboter am besten liegend auf Backpapier **über Nacht** trocknen lassen. Übrigen Fondant in Folie oder einen Gefrierbeutel gewickelt beiseitelegen.



- 6 **Buttercreme:**
Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung kochen. Die heiße Puddingoberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen).
- 7 Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

8 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao 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 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

9 Buttercreme:

Weiche Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Zum Schluss Raspelschokolade kurz unterrühren. Etwa 4 EL Creme beiseitestellen.

- 10 Backpapier vom Biskuitboden abziehen und diesen zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden dünn mit der Hälfte der Himbeerkonfitüre bestreichen. Dann die Hälfte der Buttercreme auf dem Boden verstreichen. Den mittleren Boden auflegen und mit der übrigen Konfitüre sowie Buttercreme bestreichen. Den letzten Boden mit der gebackenen Seite nach oben auflegen und etwas andrücken. Die Torte dünn mit der beiseitegestellten Buttercreme einstreichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

11 Verzieren:

Den beiseitegelegten Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen, großen Gefrierbeuteln dünn ausrollen und in kleine Quadrate schneiden (Abb. 5).



- 12** **Erst kurz vor dem Servieren** die Fondant-Decke über die Torte legen (Abb. 6). Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Die Quadrate beliebig mit Zuckerschrift auf der Torte befestigen. Zum Schluss den Roboter auf die Torte setzen und sofort servieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Den Biskuitboden kann man gut am Vortag backen.
- Ohne Dekoration ist die Torte einfriergeeignet.