

Schultafel-Kuchen

Ein gefüllter Biskuit mit Ganache als Schultafel dekoriert ist nicht nur für Kinder eine Überraschung.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich ganz einfach zur Einschulung eine Schultafel als Kuchen?:

1 Ganache zubereiten:

Beide Kuvertüresorten fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Butter dazugeben, kurz stehen lassen und dann mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren. Mehrere Stunden bei Zimmertemperatur erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

2 Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):

Backpapier

Ganache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
200 g Schlagsahne
50 g Butter

Biskuitteig:

70 g Butter
4 Eier (Größe M)
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
160 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Tränken:

etwa 150 ml Orangensaft oder anderen Fruchtsaft

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
Smarties®
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

3 Biskuitteig zubereiten:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. zufügen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren und die Raspelschokolade unterheben. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

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

4 Tränken:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und beide Schnittflächen gleichmäßig mit Saft tränken.

5 Füllung zubereiten:

Wenn die Ganache eine cremige Beschaffenheit hat, diese mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen und etwa 2/3 auf dem unteren Boden verstreichen. Oberen Boden mit der Schnittfläche nach unten auflegen und etwas andrücken. Mit der übrigen Ganache dünn einstreichen. Torte etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Fondant-Decke etwas größer zu einem Rechteck (etwa 38 x 28 cm) ausrollen und 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.

- 7 Übrigen Fondant nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben und zu Stiften, Schultüte und Lineal modellieren. Für die **Stifte** etwas Fondant zu einer Rolle formen, etwas andersfarbigen Fondant zu einer Spitze formen und andrücken.



- 8 Für die **Schultüte** etwas Fondant zu einem Kegel formen. Weiteren Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck ausrollen, diesen am dicken Ende des Kegels drapieren und in der Mitte zusammendrücken. Für das **Lineal** etwas Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und ein längliches Rechteck ausschneiden. Mit einem Messerrücken Millimeter- und Zentimeter-Kerben eindrücken.



- 9 Mit schwarzer Lebensmittelfarbe ein Rechteck auf die Tortenoberfläche pinseln. Hierfür die Farbe gut verstreichen, denn dadurch bekommt man eine lackartige Oberfläche. Mit Smarties®, Dekor ABC, Schultüte, Lineal und Stiften verzieren.