



Tauforte mit Canachefüllung

Dekorierte Torte zur Taufe mit einer hellen und dunklen Canache

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
175 g Zucker
200 g weiche Butter oder
Margarine
4 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

Dunkle Füllung:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
200 g Schlagsahne
50 g Butter

Helle Füllung:

450 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic

Zum Verzieren:

300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
1 Pckg. Dr. Oetker Zuckerschrift
mit Schokoladen-Geschmack
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decke

1 Vorbereiten:

Am Vortag 100 g Fondant (1 Pck.) mit Speisefarbe blau einfärben. Den großen Elefanten aus der Hälfte des blauen Fondants formen, den mittleren und kleineren Elefanten aus dem übrigen blauen Fondant modellieren. Dafür jeweils für den Bauch aus 1/3 der aufgeteilten Masse eine Kugel formen. Diese an zwei gegenüberliegenden Seiten etwas flach drücken. Der Kopf wird jeweils aus der Hälfte des verbleibenden Fondants geformt. Erst eine Kugel formen, diese an einer Seite zu einem Rüssel länger ausziehen. Mit einem Holzstäbchen Nasenlöcher und die Falten markieren. Der Rüssel muss abgestützt werden, z. B. mit Glasschälchen. Restlichen Fondant zu 6 gleich großen Kugeln formen. Für die Beine diese etwas länglich formen, dabei an einem Ende etwas schmaler. Für die Ohren diese flach drücken. Die vorbereiteten Körperteile jeweils zu einem Elefanten zusammensetzen, dabei leicht andrücken, bzw. die Ohren am Hinterkopf mit Zuckerschrift ankleben. Mit Zuckerschrift den Elefanten Augen aufmalen. Die Elefanten **über Nacht** bei Zimmertemperatur trocknen lassen (Abb. 1). Übrigen Fondant verkneten und portionsweise mit Speisefarbe beliebig einfärben. Fondantportionen jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und Dekorationselemente wie Buchstaben (für Namen), Zahlen (für das Datum) und mit Hilfe der Schablone Kleidungsstücke (z. B. Strampler, Hose) mit einem scharfen Messer ausschneiden.



2 Vorbereiten:

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

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

3 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten



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

4 Dunkle Füllung:

Kuvertüre fein hacken. Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre und Butter unter ständigem Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen.

5 Helle Füllung:

Kuvertüre fein hacken. Crème fraîche in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen.

- 6 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder Springformrand darumlegen. Beide Cremes mit einem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Von der hellen Füllung 3 EL abnehmen und beiseitestellen. Die Füllungen jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. In die Mitte des ersten Bodens einen "Ring" dunkler Füllung spritzen. Dann einen hellen Ring, abwechselnd weitermachen, bis der Boden bedeckt ist. Den mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Jetzt mit der hellen Füllung beginnend den Boden bedecken. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Mit der zurückgelassenen Creme die ganze Torte einstreichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Vor dem Servieren Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten. Fondant-Decke auf Ø etwa 36 cm ausrollen und mit Folie (oben) auf den Kuchen legen. Folie vorsichtig abziehen. Fondant-Decke von der Mitte aus glatt streichen, seitlich andrücken und überstehenden Fondant abschneiden.

- 8 Mit der Zuckerschrift eine Wäscheleine auf den Tortenrand malen. Dekoteile mit Zuckerschrift ankleben. Elefanten aufsetzen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verzieren Sie den Elefantenrüssel mit essbaren Gänseblümchen und Mandelsplitter als Stoßzähne.
- Ohne Verzierung ist die Torte einfrigergeeignet.
- Falls die gefärbte Fondant-Masse zu weich werden sollte, einfach etwas gesiebten Puderzucker oder Dr. Oetker Gustin unterkneten.
- Auch den Boden kann man gut am Vortag zubereiten, dann lässt er sich besser durchschneiden.

