






# Zweistöckige Kindergeburtstagsstorte

Kleine Torte mit Nougat-Ganache-Füllung.

etwa 16 Stück    aufwändig   bis 80 Minuten



Wie bereite ich eine zweistöckige Torte für den Kindergeburtstag mit Fondant zu?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter mit Nougat in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

50 g Butter  
25 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Biskuitteig:

50 g Butter  
25 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Ganache:

250 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
200 g Schlagsahne  
150 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
100 g weiche Butter

### Füllung:

etwa 6 EL Heidelbeerkonfitüre

### Zum Verzieren:

etwa 220 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , grün, rot  
Puderzucker

#### 2 Biskuitteig zubereiten:

Es werden **2 Biskuitböden nacheinander** gebacken: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Bourbon Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Nougat-Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkalte Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten und backen.

#### 4 Ganache zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern. Sahne in einem Topf einmal aufkochen, Topf vom Herd nehmen und Kuvertüre mit einem Schneebesen einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Dann Nougat ebenfalls unterrühren. Ganache in eine Rührschüssel umfüllen und einige Stunden erkalten lassen.

#### 5 Füllung zubereiten:

Jeden Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Aus 3 Böden mittig jeweils einen Kreis ( $\varnothing$  etwa 10 cm) ausstechen. Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Einen Ring darauflegen und andrücken (Abb. 1).



- 6 Butter zu der Ganache hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Creme aufschlagen. Den unteren Ring mit Creme füllen und glatt streichen. Einen ganzen Boden auflegen, andrücken und mit Konfitüre bestreichen. Einen Ring auflegen, mit Creme füllen und glatt streichen (Abb. 1). Den oberen Boden auflegen und mit Konfitüre bestreichen. Den dritten Ring auflegen und andrücken. Ring mit Creme füllen und glatt streichen. Die Torte dünn mit Creme einstreichen. Die kleinen ausgestochenen Böden mit Creme zu einer kleinen Torte zusammensetzen und glatt einstreichen. Beide Torten mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 7 **Verzieren:**  
Etwa 20 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Weißen (etwa 5 g davon abnehmen) und roten Fondant verkneten. Rosa Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø etwa 20 cm) ausrollen und mit Hilfe der Folie auf der kleinen Torte abrollen. Rand faltenfrei anlegen und übrigen Fondant abschneiden.
- 8 Weiße Fondant-Decke auf der Folie etwas größer (Ø etwa 36 cm) ausrollen und mit Hilfe der Folie auf der großen Torte abrollen. Den Rand faltenfrei anlegen und glätten. Übrigen Fondant abschneiden. Kleine Torte auf die große setzen.
- 9 Weiße Fondant-Reste vom Abschneiden zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel knapp 1 cm dick ausrollen. Ein kleines Vogelhäuschen (etwa 6 x 4 cm) ausschneiden. Je 2 Fondantstreifen für die Dachleisten (etwa 3,5 x 1 cm) und für vordere und hintere Bodenleiste (etwa 4 x 0,5 cm) ausschneiden und mind. 1 Std. trocknen. Dann alles mit Zuckerschrift zu einem Häuschen zusammensetzen und auf die Torte setzen. Übrigen weißen Fondant dünn ausrollen. Buchstaben für den Namen des Geburtstagskindes ausstechen oder ausschneiden und mit Zuckerschrift an den Rand der kleinen Torte kleben.
- 10 Etwa 5 g weißen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten. Weißen und grünen Fondant verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Etwa 5 mm breite Streifen schneiden und ein paar Blätter ausstechen. Streifen und Blätter mit Zuckerschrift als Baum auf den Rand der großen Torte kleben.
- 11 Ein Stückchen rosa Fondant zu einem Tropfen formen und sehr flach drücken. Ein kleineres Stück zu einem länglichen Tropfen formen, ebenfalls flach drücken und als Flügel auf den großen Tropfen setzen. Ein kleines Stückchen Fondant zu einem spitzen Schnabel formen und andrücken. Aus weiteren kleinen Stückchen Auge und Beinchen formen und andrücken. Das Vögelchen neben dem Baum an den Rand der Torte kleben.
- 12 Aus Fondantresten kleine Kugeln formen und zu Blüten zusammenkleben und dekorativ auf die Torte legen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden und die Ganache können gut am Vortag zubereitet werden bzw. die Böden können auch eingefroren werden.
- Die Torte kann ohne Verzierung über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.