



Papageienkuchen – Play-Doh Geburtstagstorte

Zutaten:

Für den Teig

- 250 Gramm Butter zimmerwarm
- 190 Gramm Zucker
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier Größe M
- 1 Fläschchen Zitronenaroma
- 370 Gramm Mehl Typ 405
- 1,5 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 450 Milliliter Milch
- Lebensmittelfarben z.B. Gelfarben von Wilton

Für die Füllung

- 600 Gramm Kuvertüre weiß
- 200 Gramm Schlagsahne 30% Fett

Für die Deko

- 400 Gramm Rollfondant z.B. von Massa Ticino
- farbige Schokolade z.B. Candy Melts oder Super Drip von Super Streusel

Material

- 2 Springformen 18 Zentimeter Durchmesser
- Backpapier
- Wimpel und Kerzen nach Belieben



Zubereitung:

Zubereitung der Böden:

1. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen
2. Zimmerwarme Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen mit dem Zitronenaroma hellcremig aufschlagen.
3. Nacheinander die Eier unterrühren.
4. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.
5. Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unterrühren bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig vermischt haben.
6. Den Teig in drei gleich große Portionen teilen und in separate Schüsseln füllen.
7. Jede Teigportion mit etwa 1/4-1/2 Teelöffel Gelfarbe (oder backfeste Lebensmittelfarbe nach Wahl) einfärben. Dabei die Farbe zum Teig geben und so lange unterrühren, bis der Teig gleichmäßig eingefärbt ist.
8. Den Boden der Springformen mit Backpapier auslegen, die Ränder hauchdünn einfetten.
9. Den Teig esslöffelweise in die Form füllen, dabei mit den Farben abwechseln, bis der Teig aufgebraucht ist.
10. Mit den Springformen leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Teig etwas setzt.
11. Auf der mittleren Schiene backen die Kuchen für etwa 45 Minuten. Am Ende der Backzeit Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen haftet, sind die Kuchen durch.
12. Die Kuchen auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Springformrand lösen und vollständig erkalten lassen.

Zubereitung der Füllung:

1. Die weiße Kuvertüre fein hacken.
2. Sahne bei mittlerer Hitze einmal kurz aufkochen und dann über die weiße Kuvertüre gießen.
3. Wenn sich die weiße Kuvertüre nicht vollständig auflöst, Kuvertüre-Sahne-Masse unter Rühren über dem Wasserbad langsam erwärmen, bis die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist.
4. Die so entstandene Ganache vollständig abkühlen lassen, bis sie fest ist. Das kann je nach Zimmertemperatur eine ganze Weile dauern, daher empfiehlt es sich mit der Zubereitung der Ganache zu beginnen.

Zusammensetzen der Torte:

1. Eventuell müssen die Böden noch begradigt werden. Dazu einfach mit einem Brot oder Tortenmesser die Oberseite der Böden schneiden, so dass eine gerade Oberfläche entsteht.
2. Die fest gewordene Ganache mit den Rührstäben eines Handmixers cremig aufschlagen. Wenn die Ganache während der Verarbeitung wieder fester wird und sich nicht gut verstreichen lässt, noch einmal aufschlagen.
3. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Etwa 1/4 der Ganache auf den Boden geben und mit einem Messer oder einer Winkelpalette verstreichen.



4. Den zweiten Boden verkehrt herum oben aufsetzen. Sprich: Die gerade Unterseite des Bodens zeigt nach oben.
5. Die Torte mit der restlichen Ganache gleichmäßig einstreichen. Die Ganache mit einem Messer, einer Winkelpalette oder einem Tortenspachtel glattstreichen.

Eindecken mit Fondant:

1. Den Rollfondant mit Maisstärke oder Bäckerstärke ausrollen.
2. Torte mit dem Fondant eindecken und die Oberflächen mit einem Fondantglätter glattstreichen.
3. (Wer die Torte nicht mit Fondant eindecken möchte, kann die Torte auch nur mit Ganache einstreichen und dann verzieren.)

Dekoration:

1. Die Candy Melts oder Super Drip nach Anleitung schmelzen.
2. Abwechselnd Tropfen an der Seite herunterlaufen lassen.
3. Die Oberseite der Torte mit kleinen Punkten verzieren.
4. Nach Belieben mit Wimpeln und Kerzen verzieren.

Rezept anschauen unter <https://kuchenbaecker.com/>

