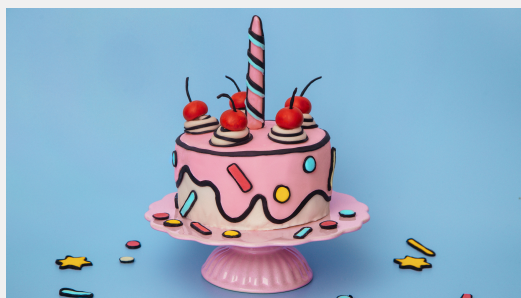




# Comic Cake



## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 6 Std. + 50 Min. Back- und 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 4063 kJ, 971 kcal, 137,1 g Kohlenhydrate, 5,7 g Eiweiß, 44,4 g Fett, 147 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Mit diesem coolen Comic Cake wirst du auf der nächsten Geburtstagsparty nicht nur Comic Fans beeindrucken! Vier saftige Tortenböden werden mit einer leckeren Butter-Himbeer-Creme gefüllt, übereinandergestapelt, mit Buttercreme umhüllt und anschließend mit Fondant dekoriert. Um den Comic-Look zu erzielen, umrandest du die Deko-Elemente mit schwarzen Fondant Linien. So sieht deine Torte aus, als wäre sie direkt aus einem Comic-Heft gehüpft. Ein echter Hingucker!

### Step 1:

Am Vortag mit der Dekoration für die Torte beginnen. Lege dir Frischhaltefolie, ein Nudelholz, Backpapier, ein Zahnstocher und ein scharfes Messer zurecht. Verteile etwas Kokosöl in deinen Händen und knete 100 g vom weißen Fondant weich. Forme es zu einer Rolle und stich sechs Kugeln ab. Die Kugeln zu etwa 20 cm lange Rollen formen und zu einer Spirale aufdrehen, sodass Sahnetupfen entstehen. Auf ein Backpapier setzen. Aus dem roten Fondant sechs Kugeln für die Kirschen formen und oben in der Mitte mit dem Zahnstocher ein Loch für den Stiel stechen. Ebenfalls auf das Backpapier setzen. Den grünen, türkisen, gelben und pinken Fondant weich kneten und mit einem Nudelholz etwa 2mm dick ausrollen, in kleine Rechtecke schneiden und kleine Kreise ausstechen. Aus dem gelben, türkisen und pinken Fondant jeweils zwei Sterne ausstechen. Den schwarzen Fondant ebenfalls weich kneten und 2 mm dick ausrollen. Mit einem scharfen Messer lange 1 mm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit essbarem Kleber einpinseln und um die Rechtecke und Kreise legen. Mit den Sternen und den Sahnehauben ebenfalls so verfahren. Sechs kleine Kirschstiele formen und zur Seite legen. Aus dem gelben Fondant eine 15 cm lange Rolle formen und eine Seite zu einer Kerzenspitze drücken. Schwarzen Fondantstreifen auf beiden langen Seiten kleben, um die Kerze einzurahmen. Schneide aus dem türkisen und schwarzen Fondant je drei 5 mm breite Streifen, die du schräg auf die Kerze klebst. Die Fondant-Deko sollte für mehrere Stunden, idealerweise über Nacht, aushärten. Übriges Fondant fest in Frischhaltefolie wickeln und für andere Torten nutzen.

### Step 2:

Den Backofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine 18 cm Springform mit hohem Rand (oder zwei 18 cm Springformen) einbuttern und mehlen. Für die Tortenböden die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz für mindestens 10 Minuten schaumig schlagen. Das Öl und die Milch langsam dazugeben und vorsichtig verrühren. Mische Mehl und Backpulver und hebe beides vorsichtig unter die Eiermasse. Gieße den Teig in die Springform und backe ihn für 50 Minuten. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen und die Böden komplett auskühlen lassen.

### Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung vorbereiten. Dafür die sehr weiche Butter mit dem Handrührgerät mit Rührhaken luftig aufschlagen. Den gesiebten Puderzucker dazugeben und weiterschlagen, sodass eine luftige Creme entsteht. Ggf. etwas Milch hinzugeben. Gib 1/3 der Buttercreme in eine Schüssel und verrühre sie mit der Konfitüre. Bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen.

### Step 4:

Sobald der Tortenboden vollständig ausgekühlt ist, schneidest du ihn längs dreimal durch (bei zwei Springformen je einmal durchschneiden), sodass du vier Tortenböden erhältst. Schneide die Tortenunterlage in Größe der Springform aus und lege sie auf den Drehteller. Darauf kommt der unterste Tortenboden. Zwei Esslöffel der fruchtigen Buttercreme darauf verteilen und gleichmäßig verstreichen. Mit den beiden anderen Böden ebenso verfahren und vorsichtig stapeln. Zuletzt den Deckel auf die Torte setzen und diesen leicht andrücken. Streiche die gesamte Torte dünn mit der hellen Buttercreme ein. Nutze hierfür eine Streichpalette. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

## Zutaten

### Für die Deko:

100 g	weißer Fondant für die Sahnehauben
150 g	roter Fondant für die Kirschen
150 g	schwarzer Fondant für die Umrandungen
150 g	grüner/ türkiser/ gelber/ pinker Fondant für die Sprinkles
250 g	rosa Fondant für den Drip
	Essbarer Kleber
	Kokosöl
500 g	weißer Fondant zum Eindecken der Torte

### Für die Tortenböden:

4	Eier
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 ml	neutrales Pflanzenöl
200 ml	Milch
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

### Für die Buttercreme:

350 g	weiche Butter
250 g	Puderzucker
1 EL	Milch
1 EL	Himbeer Konfitüre extra

### Sonstiges:

Frischhaltefolie  
Nudelholz  
Zahnstocher  
Backpapier  
Plätzchenausstecher Sternform  
18 cm Springform  
Handrührgerät mit Rührhaken  
Streichpalette  
Drehteller  
Tortenunterlage aus Pappe  
Fondantglätter

**Step 5:**  
Nach der ersten Kühlzeit die Torte erneut mit der hellen Buttercreme einstreichen. Achte darauf möglichst glatte Flächen zu erzielen, damit man später keine Unebenheiten sieht. Die Torte erneut für mindestens 30 Minuten kühlen. Anschließend nochmals einstreichen und für weitere 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**Step 6:**  
Die Arbeitsfläche mit etwas Stärke bestäuben. Den weißen Fondant für das Eindecken der Torte mit etwas Kokosöl weich kneten und zu einem Kreis mit 36 cm Durchmesser ausrollen. Achte darauf, dass der Kreis ca. 3 mm dick ist. So verringerst du die Gefahr, dass der Fondant beim Eindecken der Torte reißt. Hole die Torte aus dem Kühlschrank. Rolle den Fondant-Kreis vorsichtig auf dein Nudelholz und lege ihn mittig auf die Torte. Drücke zuerst (!) den Fondant auf dem Tortendeckel fest und halte dabei den überstehenden Fondant mit der anderen Hand etwas nach oben. Nun drehst du langsam den Drehteller und drückst die Seiten mit der anderen Hand an. Wichtig ist, dass du immer einen Teil des Fondants in er Hand hältst, damit keine Falten entstehen. Sobald du einmal rundherum bist, streichst du mit beiden Händen vorsichtig über die Seiten und drückst den Fondant fest. Mit einem Fondantglätter über die Seiten fahren und den Fondant glätten. Schneide den überschüssigen Fondant mit einem sehr spitzen Messer ab. Die Torte nochmal für 15 Minuten kaltstellen.

**Step 7:**  
Nun folgt die Dekoration. Gib etwas essbaren Kleber in die Löcher der Kirschen und stecke den Kirschstiel hinein. Die Kirschen von unten ebenfalls einpinseln und auf die Sahnehauben setzen. Die Sahnehauben auf der Torte platzieren. Die Kerze auf einen Zahnstocher stecken und in die Mitte der Torte setzen. Nun nach Belieben die Torte mit den Sprinkles, Kreisen und Sternen dekorieren. Gib dafür immer etwas essbaren Kleber auf die Rückseite und drücke die Dekoration vorsichtig auf den weißen Fondant.