



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 4 Std. + 50 Min. Back- und 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 5155 kJ, 1232 kcal, 70,1 g Kohlenhydrate, 21,4 g Eiweiß, 86 g Fett, 201 mg Cholesterin, 3,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Wenn du es nicht nur sweet magst, sondern auch ein Hunde-Fan bist, kommst du an dieser Motivtorte nicht vorbei: Sie ist mit niedlichen Hundegesichtern dekoriert und einfach zum Anbeißen süß! Zuerst bereitest du einen hellen und einen dunklen Kuchenteig und backst beide in je einer Springform. Nach dem Abkühlen werden die Kuchen halbiert, so dass vier Tortenböden entstehen. Jeder davon wird mit einer Schicht Buttercreme aus Frischkäse, Erdnusscreme, Butter und Puderzucker bestrichen und aufeinander gestapelt. Der Rest der Buttercreme wird seitlich aufgetragen. Nun geht es ans Dekorieren mit einer hellen und einer dunklen Schoko-Ganache: Hierfür spritzt du mit einem Spritzbeutel und einer Gras-Spritztülle süße kleine Dogfaces auf die Seite der Torte und lässt sie mit Zuckerkugeln-Augen und Fondant-Zungen über die ganze Hundeschnauze strahlen.

Step 1:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen und den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden. Gib die Eier in eine große Schüssel und schlage sie mit dem Salz und dem Zucker für 10 Minuten sehr schaumig auf. Anschließend das Öl sowie die Buttermilch zügig einrühren. Nun in einer zweiten Schüssel das Mehl und das Backpulver vermischen. Jetzt siebst du die Mehlmischung in den Teig. Hebe die Mischung vorsichtig unter und teile anschließend den Teig auf zwei Schüsseln auf. In die eine Hälfte des Teiges den Backkakao sieben und vorsichtig unterheben. Die Teigsorten auf je eine Springform verteilen und für 45 bis 50 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Step 2:

Für die Füllung die Erdnusscreme mit der weichen Butter aufschlagen und anschließend den Puderzucker sowie den Frischkäse einrühren.

Step 3:

Nun widmest du dich den Cremes für die Dekoration. Tipp: Diesen Schritt kannst du auch am Abend zuvor machen. Zunächst hackst du die Kuvertüresorten grob klein und gibst sie jeweils in eine Schale. Erhitze die Sahne und gieße diese jeweils über die gehackte Kuvertüre. Lasse die Mischungen kurz stehen und rühre dann mit einem Teigspatel vorsichtig von außen nach innen, um die Kuvertüre zu schmelzen. Achte darauf, dass du nicht zu schnell rührst, damit die Kuvertüre nicht auslockt. Die Ganache sollte schön glänzen, dann kannst du diese auf Raumtemperatur herunterkühlen lassen.

Step 4:

Sobald die Tortenböden erkaltet sind, halbiert du diese jeweils längs, sodass du insgesamt vier Tortenböden erhältst. Lege einen Boden auf eine Tortenplatte und streiche ihn mit einem Viertel der Erdnusscreme ein. Verfahre noch zweimal auf diese Weise und schließe mit dem letzten Tortenboden ab. Streiche die Torte dünn mit der restlichen Erdnusscreme ein und stelle sie für 1 Stunde kalt.

Step 5:

Nach der Kühlzeit schlägst du die Ganache-Sorten jeweils schaumig auf. Fülle die Ganache-Sorten in je einen Spritzbeutel mit Grastülle. Nun spritzt du die Hundegesichter auf. Lücken zwischen den Hundegesichtern kannst du mit der restlichen Erdnuss-Buttercreme auffüllen. Dekoriere die Hundegesichter mit schwarzen Zuckerperlen und kleinen Zungen aus Fondant.

Zutaten

Für die Tortenböden:

6	Eier
1	Prise Salz
300 g	Zucker
300 ml	Pflanzenöl
300 ml	Buttermilch
360 g	Mehl
1/2 Pck.	Backpulver
80 g	Backkakao

Für die Erdnussfüllung:

290 g	Erdnusscreme, creamy
125 g	weiche Butter
300 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
100 g	Puderzucker

Für die helle Spritzcreme:

200 ml	Sahne
400 g	weiße Kuvertüre

Für die dunkle Spritzcreme:

200 ml	Sahne
200 g	Vollmilchkuvertüre

Für die Deko:

schwarze Zuckerkugeln
rosa Fondant

Sonstiges:

2x 18 cm Springform
Backpapier
Teigkarte
Tortenring
Spritzbeutel mit Gras-Tülle

