



TOGGO
LINO



PAW Patrol Zentralen-Kuchen

Zutaten Kuchen:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 ml Orangenlimonade oder andere Flüssigkeit
- 200 ml Rapsöl
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- Bunte Crispies oder Zuckerstreusel
- 1 TL Mehl
- Backform (Durchmesser 24 cm)

Ganache:

- 400 g weiße Schokolade
- 150 ml Schlagsahne

Zutaten Vanille-Frischkäse-Creme:

- 200 ml Schlagsahne
- 4 TL San Apart oder Sahnesteif
- 250 g Frischkäse
- 3 EL Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Kuchen-Dekoration:

- Fondant (hellblau, blau, weiß, rot und gelb)
- Speisestärke
- Schoko-Keks-Stäbchen
- Silikonmatte, Fondantrolle & Fondantmesser
- Papier, Bleistift und Schere
- Klebeband
- Weiße Kuchenplatte mit Fuß
- Vorlage (Logo, Fenster und Guckrohr)
- Feuerzeug



Kuchen backen

Die Eier mit dem Zucker so lange aufschlagen bis eine cremige Masse entstanden ist. Dann das Öl und die Orangenlimonade hinzufügen und kurz mit einem Schneebesen unterrühren.



Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und in die Mischung sieben. Alles mit einem Schneebesen vorsichtig zu einem lockeren Teig verrühren. Nicht zu viel rühren, damit der Teig schön luftig bleibt.



Die buntes Crispies oder die bunten Streusel mit einem Teelöffel Mehl verrühren. Das verhindert, dass die Farbe schnell in den Teig läuft. Die Crispies dann ganz vorsichtig unter den Teig heben.



Den Teig in eine gefettete Backform, mit einem Durchmesser von 24 cm, füllen. Den Kuchen bei 180 Grad mit Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) etwa 45 Minuten backen. Danach ein Holzstäbchen in die Mitte stechen und prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.



Vanille-Frischkäse-Creme

Die Schlagsahne kurz verrühren und mit 2 TL San Apart oder Sahnesteif die Sahne steif schlagen.



Den Frischkäse mit nochmals 2 TL San Apart oder Sahnesteif, 3 EL Puderzucker und 1 TL Vanille-Extrakt verrühren.



Die Sahne unter die Frischkäse-Masse heben. Die Creme muss nun mindestens 15 Minuten gekühlt werden.



Ganache anrühren

Die Sahne in einem Topf erwärmen. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und in eine Schüssel geben. Die heiße Sahne auf die Schokolade gießen.



Die Schokoladen-Sahne-Masse so lange rühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist und eine Creme entstanden ist. Diese bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Creme wird relativ fest, deswegen sollte sie nicht im Kühlschrank gekühlt werden

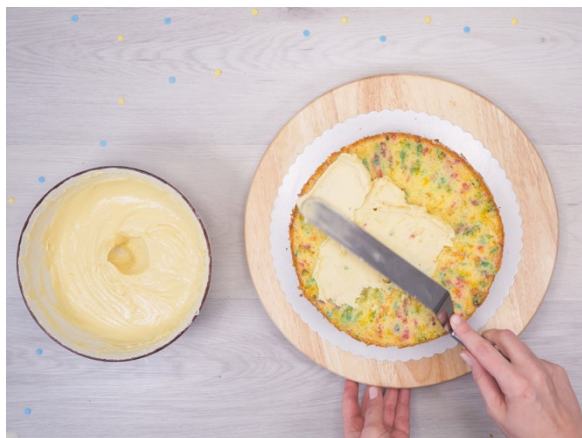


Torte schichten und einstreichen

Den abgekühlten Kuchen mit einem Tortenschneider oder einem großen Brotmesser zwei Mal vorsichtig durchschneiden, so dass drei Tortenböden entstehen



Die Hälfte der Vanille-Frischkäse-Creme auf dem unteren Tortenboden verstreichen. Dann den mittleren Bodenoben darauflegen. Wichtig ist, dass er genau aufliegt, dann den Rest der Creme auf den zweiten Boden verteilen und dann den Kuchendeckel umdrehen und darauf platzieren.



Die Torte mit der Ganache komplett bestreichen, so dass an den Seiten und oben eine glatte Fläche entsteht



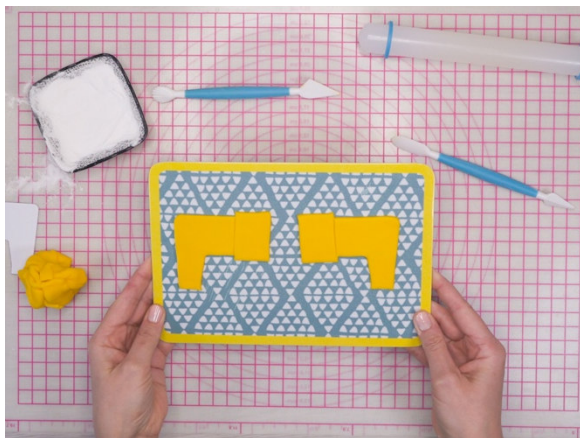
Zum Glätten kannst du einen Tortenspachtel benutzen. Wenn du keine Tortenspachtel zu Hause hast, dann kannst du auch ein (gespültes) Geodreieck dazu verwenden. Den Kuchen etwa eine Stunde kaltstellen und danach eine zweite Schicht auftragen, so dass eine glatte Fläche ohne Krümel entsteht.



Fondant-Dekoration basteln

Alle Vorlagen am Ende der Bastelanleitung ausdrucken und ausschneiden.

Den gelben Fondant ausrollen. Dann die Guckrohr-Vorlage in Speisestärke tunken, vorsichtig auf den Fondant legen und mit einem Fondantmesser ausschneiden.



Das Guckrohr umdrehen und spiegelverkehrt nochmals ausschneiden. Mit dem Messer einen Strich am Rohr einritzen. Die Fondant-Guckrohre hart werden lassen.

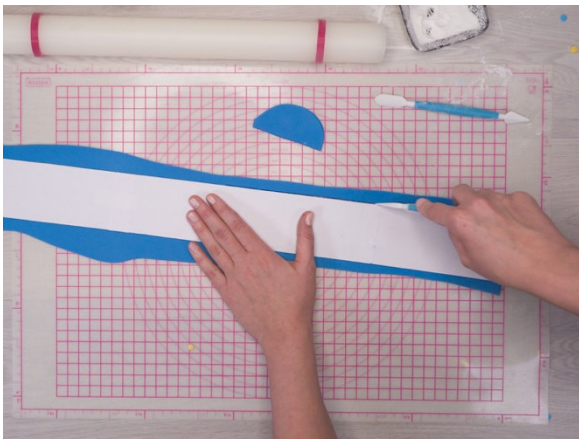


Die Torte aus der Kühlung holen und auf eine Tortenplatte mit Fuß stellen und die Höhe und den Umfang der Torte abmessen. Unsere Torte ist 6 cm hoch und hat einen Umfang von 72 cm.



Tortenumfang-Vorlage basteln

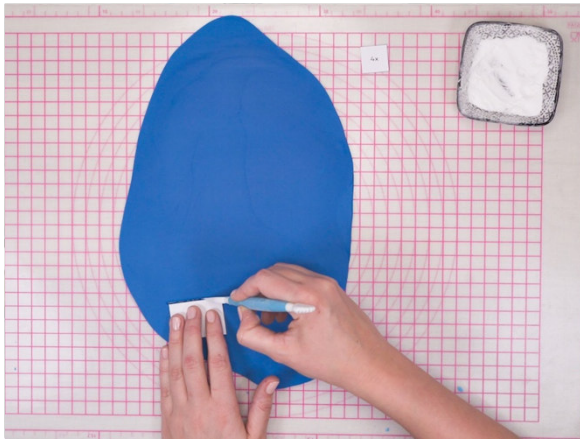
Die Höhe der Vorlage sollte die Höhe der Torte plus 0,5 – 1 cm sein und die Länge der Umfang der Torte plus etwas Puffer. Dazu schneidet man mehrere Streifen zu und klebt sie zusammen bis die 72 cm in unserem Fall erreicht sind.



Etwa 2/3 des hellblauen und blauen Fondants wird zu einem etwas dunklerem Hellblau zusammengeknetet und länglich ausgerollt. Die gebastelte Tortenumfang-Vorlage wird vorsichtig aufgelegt und ausgeschnitten.

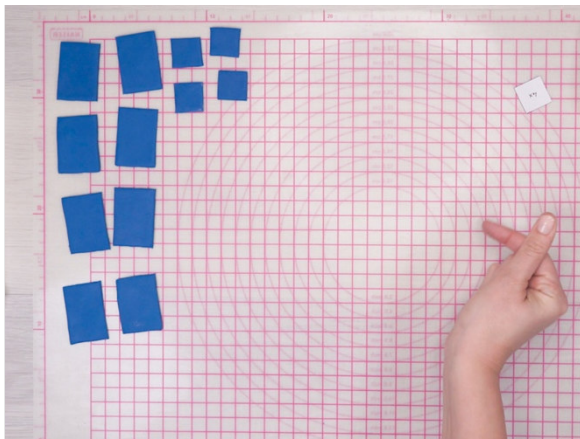


Damit der Fondant an der Torte kleben bleibt, sollte diese vorher mit etwas Öl eingerieben oder pinselt werden. Dann das blaue Fondant-Band um die Torte legen und den überstehenden Rest vorsichtig wegschneiden.



Fenster ausschneiden

Den blauen Fondant ausrollen und die Fenster ausschneiden.



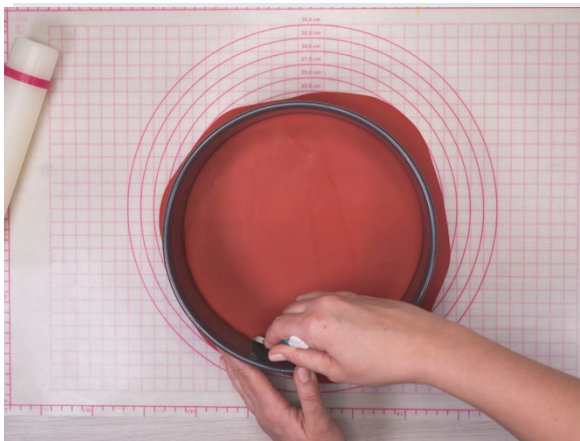
Insgesamt werden vier kleine und acht große Fenster benötigt.



Die vier kleinen Fenster werden in quadratischer Form mit einem Tropfen Wasser aufgeklebt. Achte darauf, dass der Übergang des Bandes sich auf der anderen Seite befindet.

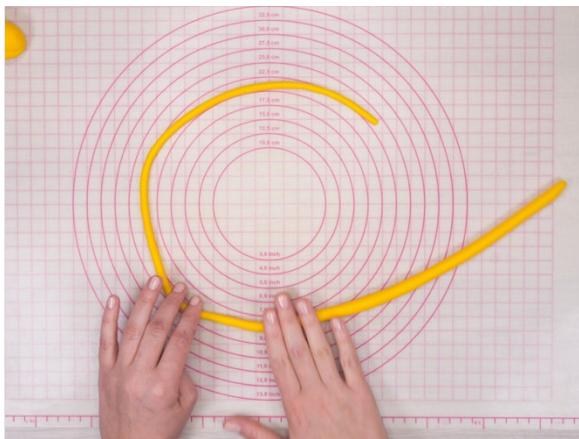


Wenn du den Übergang des Fondant-Bandes verdecken willst, dann kann noch ein Streifen aus dem blauen Fondant geschnitten werden. Dazu kann die große Fenstervorlage genutzt werden, die übereinandergelegt wird, so dass ein doppelt so breites Fenster entsteht das als Streifen genutzt werden kann.

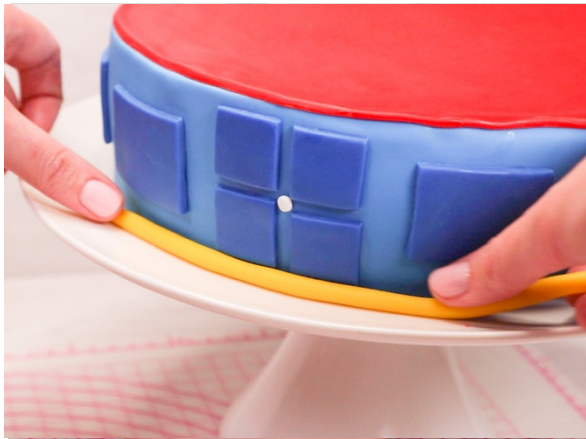


Dach ausschneiden

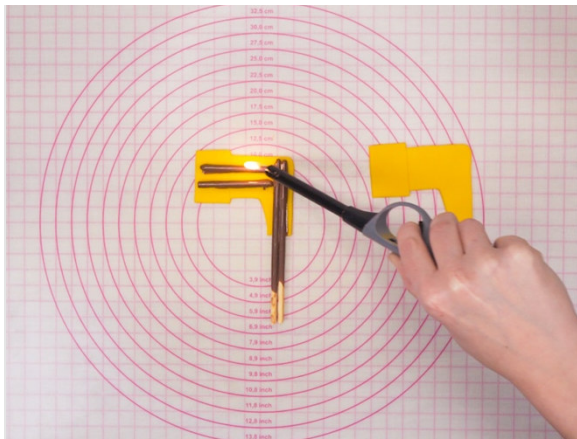
Den roten Fondant ausrollen. Die Backform als Dach-Schablone auf den Fondant legen und ausschneiden.



Den gelben Fondant mit den Händen zu einem langen Band rollen.



Das rote Fondant-Dach auflegen und den gelben Streifen am Rand der Torte anbringen.



Guckrohr fertigstellen

Die Schokolade der Schoko-Stäbchen mit einem Feuerzeug zum Schmelzen bringen und auf die Innenseite des Guckrohrs anbringen. Dann nochmal mit dem Feuerzeug die obere Seite der Stäbchen die Schokolade schmelzen und das andere Guckrohr aufkleben.



Wenn die Schokolade wieder komplett hart geworden ist, kann das Guckrohr in die Mitte der Torte gesteckt werden. Achte darauf, dass die Stäbchen unten nicht länger sind als die Höhe der Torte.

Zum Schluss wird mit Klebeband das PAW Patrol Logo auf den Fuß der Tortenplatte geklebt.



Und nun: PAW Patrol zur Zentrale! Und natürlich guten Appetit!

