



Deine Serie bei

TOGGO
LINO



PAW Patrol Abenteuerbucht-Torte

Das brauchst du:

Hilfsmittel:

- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)
- Springform (Ø ca. 20 cm)
- Frischhaltefolie
- Winkelpalette
- Tortenrandfolie
- Schere
- 6 Spritzbeutel
- Bastelkleber
- Zahnstocher
- Backmatte mit Skala
- Fondant-Modellierwerkzeug oder Küchenmesser

Zutaten Teig:

- 500 g Möhren (gerieben)
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker (braun)
- 230 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- Butter für die Form
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 100 g Mandelmehl

Zutaten Keks und Zuckerguss:

- 150 g Weizenmehl (Typ 405)
- 50 g Zucker (weiß)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Bourbon Vanillezucker
- 80 g Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 2 Eiklar (Größe M)
- 300 g Puderzucker
- 3 Messerspitzen schwarze Lebensmittelfarbe
- Je 1 Messerspitze Lebensmittelfarbe in gelb, rot und blau

Zutaten Frosting und Buttercreme:

- 300 g Butter
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Vanilleextrakt
- 300 g Frischkäse, Zimmertemperatur

Zutaten Brücke und Deko:

- ½ Packung Götterspeise (blau)
- 100 g Fondant (blau)
- 5 Salzstangen
- 430 g Fondant (hellgrün)
- Jeweils 100 g Fondant (dunkelgrün, weiß, grau, braun)
- Kleine Mengen Fondant (gelb, orange, rosa, rot)



Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 175 °C; Umluft: 150 °C). Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen, die Seiten leicht fetten und mit Mehl bestäuben. Für den Teig 500 g Möhren schälen, waschen, trocken tupfen und mit einer Reibe fein raspeln.



4 Eier und 250 g braunen Zucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesen eines Handrührgerätes ca. 2 Minuten hell schaumig aufschlagen. 230 ml Öl langsam untermischen, bis die Konsistenz an Mayonnaise erinnert.



200 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver und 1 Pck. Vanillezucker unter die Ei-Masse rühren. Anschließend 100 g Mandelmehl und Möhrenraspeln unterheben.



Teig in die vorbereitete Form geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.



Tortenboden im heißen Ofen auf der untersten Schiene für ca. 70 Minuten backen. Anschließend ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann den Boden aus der Form lösen und auf einem Küchengitter vollständig auskühlen lassen.



Für den Zentralen-Keks 150 g Mehl, 50 g Zucker, eine Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 80 g Butter und 1 Ei in eine Rührschüssel geben und per Hand oder mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Schüssel mit Frischhaltefolie überziehen und den Teig darin ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



Für das Frosting und die Buttercreme 300 g Butter, 300 g Puderzucker und 2 EL Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig rühren.



Die Hälfte der Buttercreme entnehmen und für später beiseitestellen.



300 g Frischkäse zur anderen Hälfte der Buttercreme geben und kurz auf niedriger Stufe mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verrühren, bis ein glattes, weißes Frosting entsteht.



Für die Torte den vollständig abgekühlten Tortenboden mit einem Tortenbodenteiler oder einem langen Brotmesser in drei gleich große Böden teilen.



Zwei Tortenböden mithilfe einer Winkelpalette gleichmäßig ca. 1 cm dick mit Frosting bestreichen.



Böden mit der bestrichenen Seite nach oben aufeinanderstapeln. Mit dem (umgedrehten) dritten Boden abschließen.



Gesamte Torte von außen dünn mit Buttercreme einstreichen und die Seiten mit Tortenrandfolie einschlagen. Torte anschließend mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.



Für die Zentrale in der Zwischenzeit die Vorlage ausdrucken. Am unteren Ende der Zentrale-Schablone unbedingt einen spitz zulaufenden Sockel (ca. 5 x 3 cm) mit ausschneiden. Diese verlängerte Spitze dient als Spieß, mit dem die Zentrale später in die Torte gesteckt wird.



Backofen vorheizen (Umluft: 160 °C) und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Gekühlten Keksteig mit einem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,3 cm dick ausrollen. Umriss der verlängerten Zentrale-Schablone auf den Keksteig legen und die Form vorsichtig mit einem Messer ausstechen.



Für die Brücke ein längliches Rechteck (8 cm lang, 1,5 cm breit) aus Keksteig vorbereiten. Teigformen von Zentrale und Brücke auf das Blech legen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 10–12 Minuten backen, bis die Ränder sich leicht braun färben. Kekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.



Währenddessen für die Dekoration der Zentrale einen dickflüssigen Zuckerguss anrühren. Dafür 300 g Puderzucker und 2 Eiklar in einer Schüssel zu einer glatten, weißen Masse anrühren.



Zuckerguss auf 6 Schalen verteilen und 5 davon jeweils mit Lebensmittelfarbe einfärben (schwarz, grau, gelb, rot und blau). Der Guss in der sechsten Schale bleibt weiß. Alle Guss-Varianten in je einen Spritzbeutel füllen.



Ausgekühlten Keks für die PAW Patrol Zentrale mithilfe der Spritzbeutel bemalen. Dafür dient die Schablone als Vorlage. Etwas blauen Zuckerguss für die Brücke und etwas weißen Guss für den Mittelstreifen der Straße übrig lassen. Ausgemalten Zentrale-Keks auf einem Küchengitter trocknen lassen.



½ Pck. Götterspeise nach Packungsanweisung mit der Hälfte der angegebenen Flüssigkeit in einer Schüssel anrühren. Der Wackelpudding sollte deutlich stichfester als gewöhnlich werden, damit er später nicht zerfließt.



Aus dem Rand der Torte mit einem Löffel eine "Bucht" von ca. 7 x 7 x 4 cm ausstechen und die Mulde rundum dünn mit Frosting auskleiden. Überprüfen, ob die Tortenrandfolie als seitliche Begrenzung komplett dicht ist.



Frisch ausgehobene Tortenlücke für die PAW Patrol Abenteuerbucht bis zum Rand mit der flüssigen Götterspeise füllen. Torte anschließend erneut ca. 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen, damit sich das Wackelpudding-Wasser festigen kann.



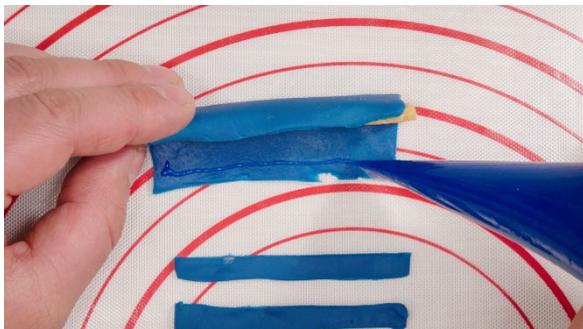
Für die Deko Chase und die anderen PAW Patrol Welpen mit Vorder- und Rückseite als Vorlagen ausdrucken. Motive ausschneiden und beidseitig mit etwas Bastelkleber an Zahnstochern befestigen. Kleber trocknen lassen.



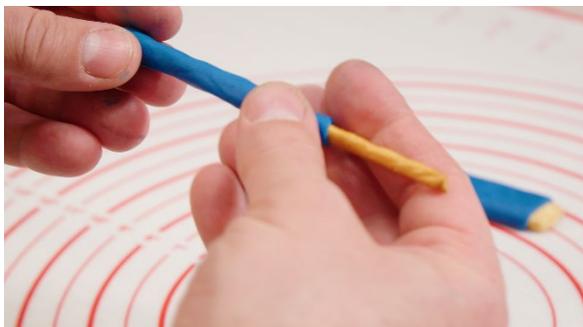
Für die Brücke währenddessen 100 g blauen Fondant ca. 0,1 cm dünn auf einer Backmatte (am besten mit Skala) ausrollen und alle Einzelteile nach Vorbild der Vorlage ausstechen. Beim Ausstechen hilft Fondant-Modellierwerkzeug oder ein Küchenmesser.



Zuerst den Keks für den Brückenbalken ringsum in blaues Fondant einschlagen.



Gegebenenfalls mit blauem Zuckerguss als essbarer Kleber nachhelfen.



Oberen Teil von 4 Salzstangen jeweils in blaues Fondant (ca. 7 x 1 cm) einschlagen. Die so gebauten Längsstangen bilden die vier Brückenpfeiler, wobei der untere Teil später bis zur blauen Fondantkante in die Torte gesteckt wird, sodass nichts mehr von den braunen Salzstangen-Enden zu sehen ist.



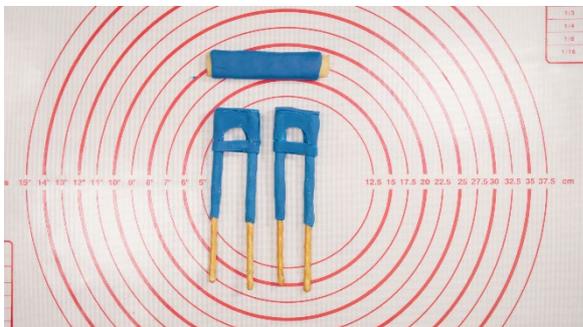
Die letzte Salzstange in 4 gleich große Teile schneiden (L: ca. 1,5 cm). Sie dienen als Verbindungsstücke zwischen den Brückenpfeilern. Je 2 Verbindungsstücke mit blauem Zuckerguss auf den Geraden der blauen Fondantbögen festkleben. Links und rechts davon jeweils einen Brückenpfeiler mit Guss anleimen.



Überstehenden Fondantbogen auf die andere Seite umschlagen, um die Rückseite der Verbindung einzufassen. Genauso mit dem zweiten Verbindungsstück verfahren.



Damit auch die Oberseiten der Brückenpfeiler von blauem Fondant eingefasst sind, je das dritte kleine Fondantstück oben mit etwas blauem Zuckerguss aufkleben.



Anschließend alles trocknen lassen.



Für den Strand in der Zwischenzeit 100 g gelben Fondant mit einem Nudelholz ca. 0,1 cm dünn zu einer Fläche von ca. 12 x 15 cm ausrollen. Maße der Bucht nehmen und mittig als Lücke aus dem Fondant ausschneiden.



Die Tortenrandfolie vorsichtig von den Seiten der Torte abziehen.



Die "Sandfläche" so um den Tortenrand legen, dass die Götterspeise-Bucht als Aussparung sichtbar bleibt und dekorativ vom gelben Fondant eingefasst wird.



Für die Wiese das hellgrüne Fondant (300 g) ca. 0,1 cm dünn zu einer Fläche von ca. 36 cm Ø ausrollen. Maße der gelben Strand-Umrandung nehmen und seitlich als Lücke aus der hellgrünen Fondantdecke ausschneiden. Damit die Bucht schön umfasst wird, sollte die Aussparung etwas kleiner als der Strand sein.



Hellgrünes Fondant flächig über der gesamten Torte ausbreiten. Dabei an der Lücke für Strand und Bucht orientieren.



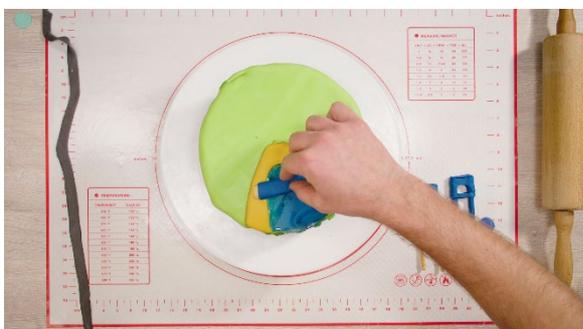
Überflüssige Fondanränder unten bündig mit einem Messer abtrennen.



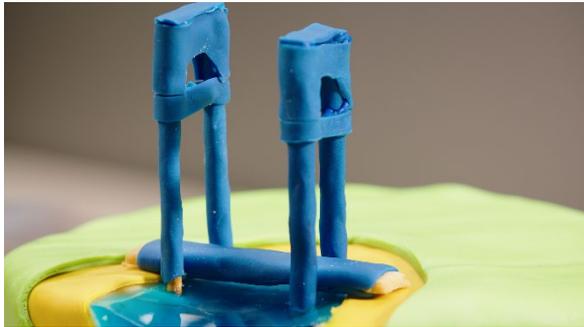
Für das Gras das dunkelgrüne Fondant (100 g) ca. 0,1 cm dünn zu einer Fläche von ca. 60 x 5 cm ausrollen. Nach Belieben Zacken wie von Grashalmen aus dem oberen Rand herausschneiden.



Dunkelgrünen Gras-Streifen wie eine Banderole rund um die hellgrüne Wiesenfläche legen.



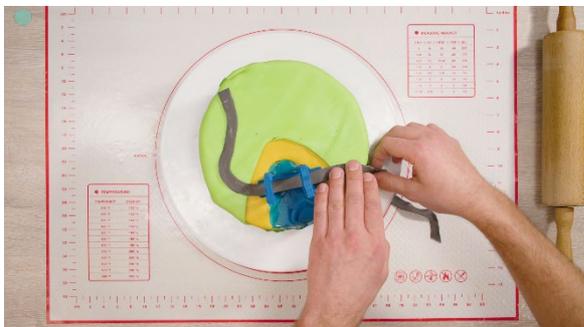
Für die Brücke den mit blauem Fondant eingeschlagenen Keks-Balken quer über die Bucht legen.



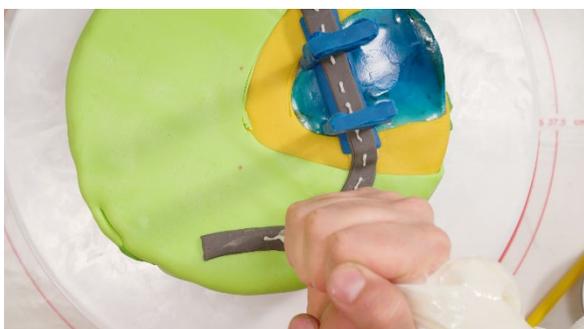
Die Brückenpfeiler aus blauem Fondant an Anfang und Ende der Brücke in die Götterspeisen-Bucht stecken.



Für die Straße aus 100 g grauem Fondant einen ca. 0,1 cm dünnen Streifen von ca. 40 x 1,5 cm ausschneiden.



Graue Straße über die Keksbücke hinweg verlegen und als Verlängerung an einer Seite bis über den Rand laufen lassen.



Mit restlichem weißem Zuckerguss aus dem Spritzbeutel eine gestrichelte Mittelspur auf die Straße malen.



Aus 100 g braunem Fondant Äste (Ø ca. 0,3 cm) rollen und aus der seitlichen Wiesenfläche über die Tortenoberfläche "wachsen" lassen. Aus restlichem grauen Fondant kleine Felsen formen und damit die Ränder der Bucht dekorieren. Restlichen grünen und weißen Fondant sowie die weiteren Fondantfarben ca. 0,1 cm dünn ausrollen.



Mit Keksausstechern aus grünem Fondant Blätter und aus weißem Fondant Hundeknochen ausstechen. Mit Buchstaben-Formen den PAW Patrol Schriftzug aus buntem Fondant ausstechen und damit den Rand der Torte verzieren.



Zum Anbringen der Zentrale am linken Ende der grauen Fondant-Straße einen kleinen Spalt in die Tortenoberfläche schneiden.



Spitzes Ende vom Zentrale-Keks in die Öffnung stecken, bis nur noch der Bau der PAW Patrol Zentrale herausragt.



Freie Flächen auf der Torte gleichmäßig mit vorbereiteten Welpen-Zahnstochern, Knochen und Blättern füllen und die Motivtorte servieren.



Was für ein Einsatz – das hast du PAWtastisch gemacht!
Guten Appetit und viel Spaß mit dieser tollen Torte!