

Schokokuchen mit der Maus



Zutaten:

200 g Butter
150 g Zucker
75 g Joghurt
4 Eier
200 g Mehl
1,5 TL Backpulver
25 g Kakao

1 Dose Pfirsich
7 Blatt Gelatine

125 ml Sahne
2 EL Vanillezucker



Deko: weiße und dunkle Kuvertüre
Speisefarben in gelb, rot und blau, violett
Zuckerstreusel bunt

So geht's:

Für den Kuchen die weiche Butter mit dem Zucker, Joghurt und Eier zugeben und für etwa 2-3 min aufrühren. Zuletzt die trockenen Zutaten vermischen und unterrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Zwei Pfirsichhälften aus der Dose in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.

Bei 175 °C (Umluft) ca. 25-30 min backen. Aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

Pfirsiche absieben (Saft auffangen) und Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwei Pfirsichhälften beiseite legen. Restliche Pfirsichhälften pürieren und mit dem Saft auf 500 ml auffüllen. Gelatine ausdrücken und erhitzen, unter den Saft rühren. Pfirsichhälften kleinschneiden, unterrühren und für 30 min im Kühlschrank geben, bis die Masse leicht andickt. Den Teig mit einem Tortenrand umschließen (alternative Alufolie) und die Fruchtfüllung aufstreichen. Für 1,5 h kühlen.

Sahne mit Zucker steif schlagen und auf dem Kuchen verstreichen. Mit einem Spritzbeutel einen Rahmen spritzen und glattstreichen. Mit der Maus, dem Elefanten, der Ente, sowie Zuckerstreuseln dekorieren.

Schokoauflieger: Maus, Elefant, Ente



Zutaten:

weiße Kuvertüre
dunkle Kuvertüre
Speisefarben in gelb, rot und blau, violett

Backpapier
Druckvorlage



So geht's:

Maus, Elefant und Ente (www.zweischwestern.net) ausdrucken.
Backpapierzuschnitte in Größe der Figuren (einzeln) herstellen und glatt streichen, sodass sie sich nicht aufrollen.

Dunkle Kuvertüre schmelzen, und temperieren in einen Gefrierbeutel geben, eine winzig kleine Ecke abschneiden. Das Backpapier auf die ausgedruckte Vorlage legen und die Linien der Figuren mit Kuvertüre nachzeichnen - trocknen lassen
- mit dem Gefrierbeutel braucht es Übung, vielleicht fällt es euch mit einem Spritzbeutel und feiner Garniertülle leichter.

Weißer Kuvertüre schmelzen, temperieren und mit fettlöslicher Speisefarbe (z.B: von EatARainbow) einfärben. Arbeitet euch von hell nach dunkel und füllt die Linien bis zum Rand aus (ggf. mit einem Zahnstocher nachhelfen). Vollständig erkalten lassen und dann vorsichtig vom Backpapier lösen, auf den Kuchen legen.

Farbmischung für die Figuren:

Augen, Hufe vom Elefant: ungefärbte weiße Kuvertüre

Körper Ente: gelb

Körper Maus, Füße Ente: gelb + wenig rot

Ohren, Hände, Füße Maus: gelb + wenig rot + dunkle Kuvertüre

Münder: rot

Elefant: blau + wenig violett