

NAKED CAKE IN MINNIE- MOUSE-FORM



Zutaten

Biskuitboden:

- 420 g Vollei (davon ca. 250 g Eiweiß und 170 g Eigelb)
- 210 g Zucker
- 85 g Mehl
- 85 g Stärke
- 40 g Kakao
- 1 Prise Salz

Füllungen:

- 800 g Sahne
- 14 g Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre
- 150 g Himbeeren
- ½ Pck. Vanillepuddingpulver (ca. 19 g)
- 250 ml Milch
- 2 Esslöffel Zucker
- Vanillemark

Dekoration:

- Minibuenos
- Frische Johannisbeeren oder Himbeeren
- Rosa und weiße Zuckerdeko
- Rosa und weiße Schaummäuse
- Fondant für die Minnie-Mouse-Schleife

Zubereitung

Biskuitboden:

1. Die Eier trennen.
2. Das Eiweiß mit dem Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen, das Eigelb mit dem restlichen Zucker aufschlagen.
3. Eimassen zusammengeben und die trockenen Zutaten darüber sieben.
4. Alles händig mit einem Teigspachtel vermengen.
5. Die Masse in eine Form mit einer Größe von ca. 30 x 25 cm geben.
6. Den Biskuit ca. 50 Minuten bei 160 Grad Umluft backen.
7. Nach dem Auskühlen zu einem Minnie-Mouse-Kopf zurechtschneiden (Kopf 20 cm Durchmesser und Ohren je 10 cm Durchmesser) und in 4 gleich dicke Böden schneiden.

Füllungen:

1. 50 g der Himbeeren erhitzen und die gehackte weiße Kuvertüre darin schmelzen, abkühlen lassen.
2. Vanillepudding mit dem Zucker, der Milch und dem Vanillemark nach Packungsanweisung kochen, abkühlen lassen.
3. Je die Hälfte der Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Die restlichen Himbeeren erhitzen und eine Hälfte der Gelatine darin auflösen.
5. Die heißen Himbeeren zu der kühlen weißen Himbeerganache geben und gut verrühren.
6. Die andere Gelatinehälfte in einem kleinen Topf auflösen und unter den kalten aufgerührten Pudding rühren.
7. Die Sahne aufschlagen und halbieren. Unter die eine Hälfte die Himbeermasse rühren und unter die andere die Vanillemasse.
8. Die Sahnen im Kühlschrank kurz anziehen lassen.

Fertigstellen:

1. Die Sahnen abwechselnd auf die 4 Böden dressieren.
2. Am Ende die Torte mit den Dekoelementen nach Belieben dekorieren.