



MEINE DETEKTIV DACHS TORTE



BISKUITKUCHEN - REZEPT

9 Eier
250g Zucker
Prise Salz, etwas Zitronenschale
350g Weizenbackmehl- oder Dinkelbackmehl
100 g Speiseöl
1 Esslöffel Backpulver



Ganze Eier mit Zucker und Aroma sehr gut schaumig schlagen am Schluss das Öl einmischen und dann mit der Hand langsam das Mehl einrühren bis die Masse glatt ist. Die Masse dann in die runde Backform füllen und bei 190 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen.

LEICHTE SCHOKOFÜLLE

1 Paket Vanillepuddingpulver
200 g Kristallzucker
250 g Butter
200g flüssige Schokolade



Wie auf der Packung angegeben einen Pudding kochen, in den warmen Pudding den Butter einmischen und dann abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse sehr schaumig schlagen und dann die leicht warme, flüssige Schokolade mit dem Handschneebeesen einrühren.

ANLEITUNG



1. Fertigen Biskuitkuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



2. Detektiv Dachs Vorlage bzw. Schablone vorbereiten und auf Karton geben.



3. Den Biskuitkuchen in vier gleich große Stücke schneiden.



4. Auf alle vier Kuchenteile die Schablone für Detektiv Dachs auflegen und restliche Stücke herauschneiden.



6. Die erste Schicht mit Schokomasse bestreichen.



5. Die Kuchenschablone aus Kuchenunterlage verwenden. Aus den herausgeschnittenen Stücken die Nase des Detektiv Dachs formen.

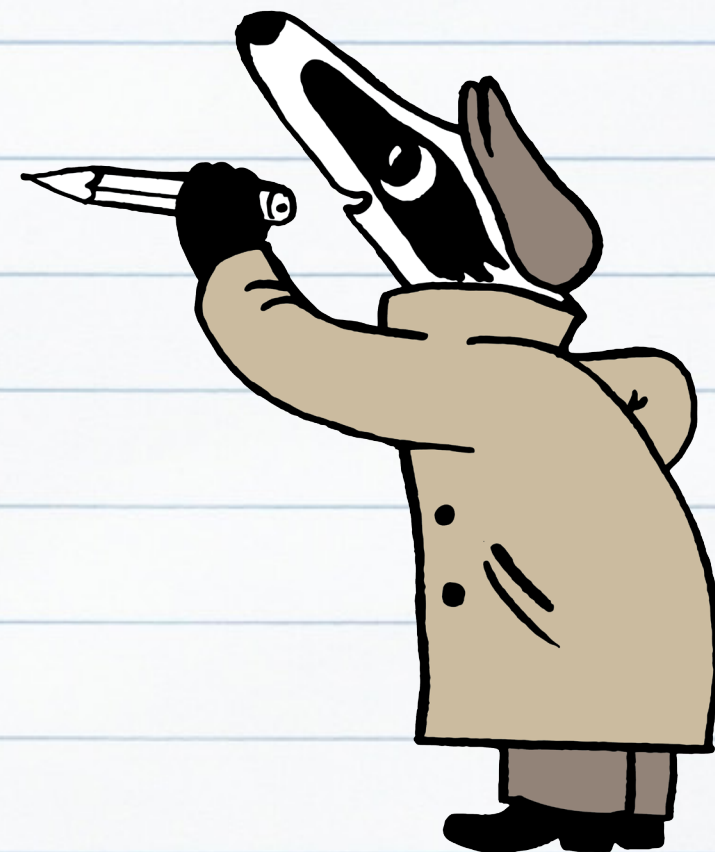




7. Dasselbe nun mit allen vier Kuchenteilen: Zuerst die Nase aus den herausgeschnittenen Stücken formen und danach mit Schokomasse bestreichen.



8. Am Ende den ganzen Kuchen mit Schokomasse bestreichen.





9. Weißen Rollfondant dünn ausrollen, auf den Kuchen legen und der Form entsprechend ausschneiden.



10. Aus der Detektiv Dachs Papiervorlage die schwarzen Stücke ausschneiden und auf den Kuchen vorlegen, um die genaue Position zu sehen. Die Größe anpassen. Diese Papierschablone auf den dünn ausgerollten, schwarzen Rollfondant auflegen und ausschneiden. Danach den schwarzen Rollfondant auflegen.



Detektiv Dachs und sein Team wünschen einen unvergesslichen Geburtstag.



Leichtere Alternative: Runden Kuchen backen, Logo vom Detektiv Dachs bei einer Konditorei auf Zucker, Marzipan oder essbarem Papier drucken lassen und auf den runden Kuchen geben.