

Donald & Daisy Duck Geburtstagstorte I Motivtorte

Ihr Lieben,

in meinem Video zeige ich die Herstellung der Torte:

An Rezepten, diese können natürlich auch variabel verändert werden, habe ich folgende benötigt:

Für die untere Torte habe ich meinen schokoladigen Sacherboden zubereitet, das Rezept findet ihr ***HIER***. Diesen habe ich in einer 24cm Durchmesser Form gebacken und nach dem Auskühlen 2x waagrecht durchgeteilt, so daß ich drei Böden erhalte.

Gefüllt habe ich die Torte mit etwas Aprikosenkonfitüre und italienischer Buttercreme (Rezept [*HIER*](#)) – diese habe ich mit Schokoladenganache zu einer leckeren Schokobuttercreme verwandelt (aber das alles seht ihr auch im Video).

Eingestrichen habe ich die Torte mit dem Rest der Schokoladenganache – die Herstellung und das Rezept findet ihr [*HIER*](#).



Die obere Torte habe ich schon vor kurzem hier auf meinem Blog veröffentlicht – also Rezept und Anleitung – dieses könnt ihr [*HIER*](#) nachlesen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Nicole :*

