

Harry Potter Motivtorte

Ihr Lieben,

schon lange werde ich immer wieder nach einer Harry Potter Torte gefragt und bislang habe ich mich doch etwas davor gescheut. Nicht, weil ich sie mir nicht zutraue, sondern weil es einfach schon einige Torten im Netz gibt. Der Bedarf für ein Video in deutscher Sprache war aber definitiv da und das sah auch meine liebe Zuschauerin Giulia so. Giulia ist leidenschaftliche Hobbybäckerin und hat auch Erfahrung im Bereich Fondant & Co. Ihr Werke zeigt sie auf ihrer Instagram-Seite. Schaut sie euch gerne mal an, ihre Instagram-Seite findet ihr [*HIER*](#)



Sie schrieb mich vor einiger Zeit an und fragte, ob sie nicht mal mit mir zusammen eine Harry Potter Torte backen und abfilmen kann. Gesagt, getan! Giulia kam zwei Tage zu mir und wir backten, werkelten, kreierte endlich die von euch meist gewünschtete Motivtorte. Bewusst haben wir uns auch für ein klassisches und nicht ganz so schwieriges Törtchen entschieden und so legten wir los und was daraus geworden ist, seht ihr im Video:

Bevor ihr euch an das Projekt wagt, schaut bitte das komplette Video, denn dort seht ihr alle Arbeitsschritte.

Plant die Torte: Welchen Geschmack soll sie haben, wie groß soll sie sein, wann muß sie fertig sein, was wird alles benötigt (Zutaten, Fondant, Blütenpaste...), hab ich alles da? Muss ich noch was besorgen?

Vom Schwierigkeitsgrad stufe ich diese Torte als Mittel ein, ein wenig Erfahrung ist definitiv von Vorteil. Geduld, Zeit und Geschick solltet ihr am besten auch noch mitbringen ☐



Als wir überlegten, welcher Geschmack unser Törtchen haben könnte, meinte Giulia „Butterbier“, das Kultgetränk bei HP. Also recherchierten wir ein wenig im Internet und kamen zu dem Ergebnis, dass Butterbier wohl ein karamelliges Malzgetränk ist. Wir entschieden uns für den [Wunderkuchen](#). Hergestellt haben wir den Teig in der Schokovariante in doppelter Menge, in einem rechteckigen Backrahmen, der auf Backblechgröße ausgezogen war. An Flüssigkeit, die dem Wunderkuchen zugeben wird (daher hat er übrigens auch seinen Namen), haben wir Malzbier verwendet.

Den Karamell Geschmack brachten wir mit der Buttercreme in die Torte. Dazu haben wir die doppelte Menge der [ital. Meringue Buttercreme](#) zubereitet und mit Milchmädchen-Karamell aromatisiert. Für das Milchmädchen-Karamell benötigt ihr eine Dose gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen).



Zum Herstellen des Milchmädchen-Karamells wird die geschlossene Dose in einen mit kochendem Wasser gefüllten Kochtopf gegeben und 2,5 bis 3 Stunden leicht simmernd gekocht. Achtet darauf, dass zwischendrin Wasser aufgefüllt werden muss. Nach der Kochzeit die Dose erst auskühlen lassen (WICHTIG!!!), bevor sie geöffnet werden kann.

Für die doppelte Menge der Buttercreme haben wir den kompletten Inhalt einer Dose verwendet. Es ist sehr süß, aber mit dem leicht herberen Malzbier-Kuchen eine perfekte Kombination.



Dekoelemente, wie der Besen, Zauberstab, Flügel des Schnatzes, Ornamente usw. können problemlos einige Tage zuvor hergestellt werden.

Für den sprechenden Hut und den goldenen Schnatz haben wir Krispie-Masse verwendet. Dafür benötigten wir:

200g Schoko Krispies

250g Marschmallows

60g Butter oder Palmin (alt. etwas Wasser)

etwas Palmin Soft für die Hände und die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Marshmallows mit der Butter in eine Schüssel geben und im 30 Sekunden Takt in der Mikrowelle schmelzen, zwischendurch immer wieder umrühren und den Vorgang solange wiederholen, bis die Marshmallows geschmolzen sind. Diese werden anschließend zu den Krispies gegeben, erst mit einem Löffel oder Teigschaber eingerührt (VORSICHT HEISS!) und anschließend mit den Händen weiter verknetet und verarbeitet.

Die Masse ist sehr klebrig, deshalb die Hände und die Arbeitsfläche mit Palmin Soft einfetten.

Vor dem Einstreichen mit Ganache, Royal Icing etc. sollten die Treats erstmal auskühlen und trocknen, dazu diese am besten in etwas Frischhaltefolie einpacken und in den Kühlschrank legen. Desweiteren ist es wichtig, damit die Treats in Form bleiben und nicht auseinander fallen, die Masse richtig fest mit den Händen zusammen drücken.

Nach dem Trocknen haben wir beide Dekoelemente mit [Ganache](#) eingestrichen.

Für die Torte und das Cakeboard werden benötigt:

ca. 2kg [weißen Fondant](#)

kleinere Mengen [farbigen Fondant](#) (hellbraun, rot, gelb, schwarz)

[verschiedenen Lebensmittelfarben](#)

[CMC](#)

[Zuckerleber](#)

[KAPA Platten](#) in 5 und 10mm als Cakeboards

[Blumendraht](#)

Lebensmittelpuderfarben in schwarz, braun und gold

Falls dennoch Fragen auftauchen, schreibt sie in die Kommentare! Nun wünsche ich euch ganz viel Spaß beim Backen eurer Harry Potter Motivatorte!

Eure Nicole & Giulia

