

# Motorradhelm Motivtorte

# Torte –

Hallo meine Lieben,

heute zeige ich Euch den Aufbau der Helmtorte, die ich Euch vor kurzem schon als Foto bei Facebook und Instagram gezeigt habe.



Als erstes möchte ich euch erklären, wann ich was an welchem Tag gemacht habe:

– Torte wurde Samstags gebraucht

- Mittwoch fing ich mit Backen an. Ich habe mich für Nußkuchen mit Schokobuttercreme entschieden (Rezept [\\*HIER\\*](#)).

Auskühlen lassen! Außerdem habe ich die Ganache hergestellt (siehe [\\*HIER\\*](#))

- Donnerstag habe ich die Buttercreme hergestellt, die Tortenböden jeweils 1x durchgeschnitten und die Torte mit der

Aprikosenmarmelade und der Buttercreme gefüllt.

Zum fest werden, habe ich sie nun wieder für eine Stunde

in den Kühlschrank gestellt und anschließend mit zwei Schichten

Ganache eingestrichen (siehe auch [\\*HIER\\*](#)). Nun muß die Torte wieder in den Kühlschrank!

- Freitag habe ich dann die Torte mit Fondant eingedeckt, dekoriert und fertig gestellt.
- Samstag vormittag wurde sie dann schließlich abgeholt.

Herstellung der Torte:

Das Video dazu findet ihr hier: [\\*KLICK\\*](#)

Ich habe insgesamt drei Böden gebacken, 28cm und 26cm Springform, sowie eine Halbkugel. Das Nußkuchenrezept, das ich dazu verwendet habe (Link oben) habe ich mal drei genommen.



Jeder Boden wurde einmal waagrecht durchgeteilt und schon ging's los mit dem Aufbau:

Ersten Boden der 28er Form auf eine Platte legen, dünn mit der Marmelade einstreichen und etwa 0,5cm Buttercreme drauf geben.



Zweiten Boden der 28er Form obendrauf setzten.



Nun wieder mit Marmelade und Buttercreme einstreichen und den ersten Boden der 26er Form drauf legen (nicht mittig, sondern an eine Seite anlegen). Wieder mit Marmelade und Buttercreme bestreichen und zweiten Boden der 26er Form drauf legen. Das Ganze nochmal mit der Halbkugel wiederholen.

Nun muss die Torte gut durchkühlen, so dass die Buttercreme richtig fest ist.

Nun dürft ihr schnitzen!!! Ich habe mir als Vorlage einen echten Helm geholt und meine Torte zurecht geschnitten.



Die Krümel, die ihr rechts unten im Bild seht, nicht weg werfen, sondern in eine Schüssel geben und verkneten (wie bei Cake Pops). Sollten sie zu trocken sein, einfach noch etwas Nutella zugeben. Mit dieser Masse die Form evtl. noch besser ausarbeiten.



Nun muß die Torte nochmal durchkühlen, bevor die Ganache

aufgetragen wird. Ich habe sie in zwei Schichten aufgetragen



und dann über Nacht in den Kühlschrank gestellt und am nächsten Tag dann mit Fondant eingedeckt und dekoriert.

Nehmt Euch auf jeden Fall Zeit für solch ein Projekt. Ich persönlich habe rd. 15 Stunden an dieser Torte gearbeitet, wobei ich am längsten für das Bemalen des Fondant gebraucht habe.

Wenn ihr noch Fragen habt, schreibt´s mir in die Kommentare!

Eure Nicole