

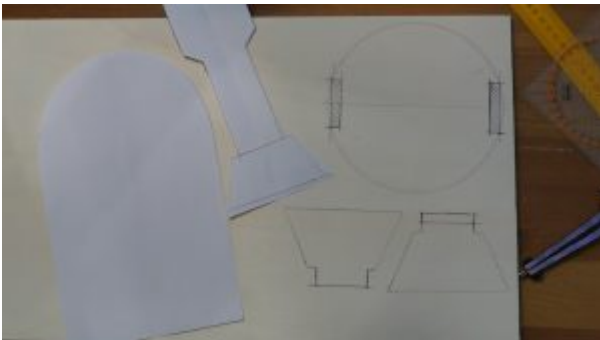
R2-D2 Star Wars Torte

Hallo meine Hübschen,

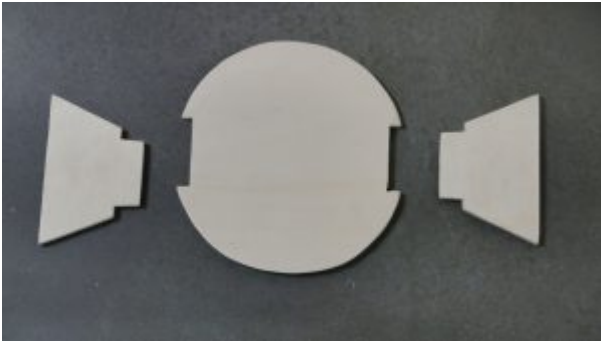
unser Nachbarsjunge, ein großer **R2-D2** Fan, hatte Geburtstag und da ließ ich es mir nicht nehmen, ihm eine entsprechende Geburtstagstorte zu zaubern.

Gesagt, getan! Als erstes ging es natürlich an die Planung, denn, wie ihr wisst, steht er ja auf Füßen, also musste ein entsprechender Unterbau her. Ich hab mir schließlich den kleinen Kerl nochmal genau angeschaut und stellte fest, dass es eigentlich gar nicht so schwer ist.

Bevor ich dann ans Umsetzen ging, habe ich mir R2-D2 erst einmal aufgemalt, so groß, wie meine Torte werden sollte, damit die Proportionen auch passen. Den daraufhin in meinem Kopf entstandenen Unterbau brachte ich dann schließlich auf Papier, anschließend auf Holz (ich hatte mit eine 8mm starke Spanplatte im Baumarkt besorgt)



und schließlich durfte mein Mann das Ganze mit der Laubsäge aussägen. Etwas die Ränder geglättet und geschliffen und mit Metallwinkeln zusammengeschaubt, stand nun schon mal der Unterbau.



Ich empfehle euch auf jeden Fall auch mein Video mit der Entstehung des R2-D2's anzuschauen [*KLICK HIER*](#)

Ich habe für Euch die von mir gezeichneten Schablonen für die Beine, den Körper, die Kopfdeko und den Unterbau hier zum Download hinterlegt: [RS-D2 Vorlage](#)

Die Vorlagen sind in DIN A4 ausgedruckt die Originalgröße, wie ich ihn gearbeitet habe.

Drei Tage, bevor ich die Torte benötigte, habe ich dann angefangen:

1. Tag / Beine herstellen

Ich habe eine Rice Krispie Masse hergestellt (Anleitung [*HIER*](#)), diese in einen eckigen Backrahmen gegeben (Größe entsprechend der Beingröße ausgezogen) und ein paar Stunden trocknen lassen. Anschließend habe ich die Beine mit Hilfe einer Papierschablone ausgeschnitten und geformt (die Krispiemasse war noch nicht ganz hart und konnte noch nachgeformt werden). 24 Stunden habe ich sie dann trocknen lassen.

2. Tag / Kuchen backen, Ganache hergestellt und ein Cake Board gefertigt (optional)

Ich habe einen Schokorührkuchen gebacken (Rezept [*HIER*](#)), allerdings das 2,5fache Rezept, damit ich auch genügend Kuchen habe um auf die geplante Höhe zu kommen. Ich habe 4 Kuchen in einer 16cm und ein Kuchen in einer 14cm Backform gebacken. Solltet ihr keine so kleinen Formen haben, empfehle ich den Kuchen auf einem Backblech mit eckigem Tortenrahmen zu backen und schließlich die 5 Kreise mit Hilfe von Papierschablonen

auszuschneiden. Allerdings empfehle ich hier mehr Kuchen zu backen, da man ja durch das Ausschneiden auch Abschnitte hat. Meine Kuchen hatte jeweils eine Höhe von rund 5,5cm, so dass ich super mit der Höhe hinkam und bis auf die Rundung des Kopfes ansonsten nichts zurecht schneiden musste.

Außerdem habe ich heute noch die Ganache hergestellt. Ich habe sie mit Kinderschokolade gemacht (Rezept [*HIER*](#)) und habe das doppelte Rezept vorbereitet.

3.Tag / Kuchen dekorieren und fertig stellen

Heute habe ich den Kuchen zusammen gesetzt, mit Ganache eingestrichen und entsprechend dekoriert. Auch die Beine wurden mit Ganache ordentlich eingestrichen und mit Fondant eingedeckt und dekoriert. Für die Deko waren Fotos, die ich von R2-D2 von allen Seiten gemacht hatte, sehr sehr hilfreich. Der Körper war 16,5cm und der Kopf 9cm hoch. Der Holzunterbau hatte eine Höhe von 7cm, so daß die Torte nach Fertigstellung eine Gesamthöhe von rund 34cm hatte. Plant auf jeden Fall hierfür jede Menge Zeit ein – ich persönlich habe heute 14 Stunden benötigt!!!

Tipp: Wenn euch das zeitmäßig zu stressig ist, könnt ihr auch schon am Tag 2 hiermit anfangen und am Tag 3 den Rest fertig stellen.





An Dekomaterial habe ich noch folgendes benötigt:

1,8kg weißen Fondant

80g schwarzen Fondant

blaue Lebensmittelfarbe (Pastenfarbe)

schwarze Lebensmittelfarbe (Pastenfarbe)

silberne Puderfarbe

zwei passend großes Cake Boards

Die Entstehung meines R2-D2 seht ihr in diesem Video [*HIER*](#)
Unter dem Video, in der Infobox, findet ihr auch nochmal alle
Produkte, die ich verwendet habe.

Liebe Grüße und viel Spaß beim Nachbauen, ähm Backen ☐

Eure Nicole