

# XXL Nagellack Flaschen Motivtorte

Ihr Lieben ♥☐

Anlässlich des 10. Geschäftsjubiläums meiner Freundin, habe ich ihr statt Blumen ein Törtchen mitgebracht ☐.

Da meine Freundin ein Nagelstudio betreibt, gab es passend von mir ein Nagellackfläschchen in XXL und selbstverständlich zum Essen ☐.

Zubereitet habe ich hierfür einen Schoko-Bananen- und einen Chocolate-Chip-Rührkuchen. Gebacken habe ich in 18cm Backrahmen, da die Torte 20cm hoch werden sollte.



**Für den Schoko-Bananen-Kuchen benötigt ihr folgende Zutaten:**

4 Eier (M)

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

350g Mehl

40g Kakaopulver

1 Pck. Backpulver

200ml Öl

200ml Bananenmilch

**Zubereitung:**

Bitte achtet darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben!

Zwei Backringe/Springformen mit Backpapier am Boden einkleiden und bereit stellen. Wer keine zwei Formen hat, muß die Zutaten halbieren und den Teig hintereinander zubereiten und backen. Backofen auf 160° Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz mischen und sieben.

Eier, Zucker und Vanillezucker 10 Minuten mit den Rührbesen der Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. Öl und Bananenmilch zugeben und gut einrühren lassen, bevor das Mehlgemisch bei kleiner Geschwindigkeit der Küchenmaschine löffelfeise dazu gegeben wird. Dies wird nur solange eingerührt, bis sich alles gut mit dem Teig verbunden hat.

Den Teig auf die beiden Backringe/Springformen gleichmässig aufteilen und ca. 45 Minuten backen. Stäbchenproben machen!



**Für den Chocolate-Chip-Rührkuchen benötigt ihr folgende Zutaten:**

4 Eier (M)

200g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

350g Mehl

1 Pck. Backpulver

200ml Öl

200ml Bananenmilch

125g backfeste Schokodrops

**Zubereitung:**

Die Zubereitung ist bis auf das Kakaopulver identisch, die Schokodrops werden nach dem Mehlgemisch in den Teig untergehoben.

Gefüllt habe ich die Torte mit Bananen-Buttercreme und frischen Bananen. Hierfür habe ich meine Lieblings-Buttercreme, die italienische Meringue Buttercreme 1x wie in [diesem](#) Rezept zubereitet und mit [Bananenaroma](#) aromatisiert. Vom Aroma habe ich soviel zugegeben, bis mir die Buttercreme geschmeckt hat, deshalb schmeckt sie immer wieder ab, wenn Aromen dazu gegeben werden.

Außerdem ist die Torte mit frischen Bananen gefüllt, hierfür habe ich 8 Stück verwendet, sowie den Schalenabrieb einer halben Bio-Zitronen und den Saft der kompletten Zitrone.

Für den Flaschendeckel habe ich Krispie Masse verwendet. Dafür benötigt ihr folgende Zutaten:

125g Schoko Krispies; Rice Krispies oder Smacks

150g Marsmallows

30g 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 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 trocken, dazu diese 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.

Die Nagellackflasche habe ich mit weißer Schokoladen Ganache

eingestrichen. Ich verwende hierfür sehr gerne Ganache, da die Torten viel stabiler und fester werden, wie mit Buttercreme, hier könnt ihr aber ganz variabel sein.

Für die weiße Schokoladen-Ganache benötigt ihr

600g weiße Schokolade und  
200ml Sahne

### **Zubereitung:**

Schokolade klein hacken. Sahne aufkochen und über die gehackte Schokolade gießen. Achtet darauf, dass die Schokolade komplett mit der heißen Sahne bedeckt ist. Die Schüssel abdecken und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einem Löffel die Ganache glatt rühren.

Schüssel mit Deckel verschließen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Zum Einstreichen sollte sie eine Nutella ähnliche Konsistenz haben.

Wie die Torte gefüllt und letztendlich entstanden ist, seht ihr im oben verlinkten Video.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Nicole

Hier noch die Fotos vom Anschnitt im Nagelstudio

