Hello Kitty Torte (Schokolade-Nuss Torte)

Die Hello Kitty Torte (Schokolade-Nuss Torte) ist besonders bei Kindern sehr beliebt und dieses Rezept darf auf keinen Kindergeburtstag fehlen.

Verfasser: kathys-cake

Arbeitszeit: 2,5 h

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 4,0 h

Foto: kathys-cake

Zutaten

10 Stk.	Eidotter
10 Stk.	Eiweiß
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
100 g	Kristallzucker
200 g	Mehl
200 g	Kochschokolade
150 g	Haselnüsse
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
300 g	Marmelade (nach Geschmack)
500 g	Rollfondant (weiß)
500 g	Rollfondant (rosa)
1 Packung	Zuckerherzen

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren, nach und nach die Dotter dazugeben. Kochschokolade im Wasserbad erwärmen und mit den Nüssen unter die Butter-Dotter Masse mischen.

2. Eiweiß mit dem Kristallzucker gut steif schlagen. Die beiden Massen vorsichtig vermischen, zum Schluß das Mehl und Backpulver hineinsieben und unterheben.

3. Springformen herrichten, mit Schmalz einstreichen und mit Mehl bestäuben (damit sie sich leicht herausstürzen lässt). Die Masse in den beiden Springformen aufteilen. Wollen sie eine normal große Torte machen (26 cm) dann nehmen sie die Hälfte vom Rezept.

4. Die Springformen in den vorgeheizten Ofen geben (180 grad Ober-Unterhitze, 150 grad Heißluft) und ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden und mit der Hälfte der Marmelade füllen. Die restliche Marmelade in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen, dass sie flüssig wird und damit die Torten außen bestreichen, dann kalt stellen.

5. Für die Deko, ein Stück vom weißen Fondant dünn ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Hello Kitty Vorlage abpausen oder ausdrucken, ausschneiden, auf den Fondant legen und nachschneiden. Ein Stück vom rosa Fondant nehmen, ausrollen und auch kleine Kreise ausstechen und die Schleife der Hello Kitty.

6. Für das eindecken der Torten, Fondant ein wenig kneten, auf ein Backpapier legen und rollen rollen rollen, bis der Fondant ca 3 Millimeter dünn ist und größer wie die Torte. Das Backpapier mit dem Fondant nehmen und über die Torte stürzen, mit einem Glätter oben glatt streichen und herum vorsichtig andrücken, dann auch glätten. Das selbe mit dem rosa Fondant machen.

7. Unten herum einfach mit einem dicken Geschenkspapier verzieren, die Punkte und die Hello Kitty mit der Marmelade ankleben (geht auch mit Wasser bzw Zuckerwasser). Augen und Schnurrhaare mit Lebensmittelfarbe aufmalen, fertig.

Tipp

Man kann natürlich jede Farbe benutzen die man will, wer eine Torte das erste mal mit Fondant eindeckt, sollte in Youtube nach Videos schauen "Kuchen mit Rollfondant enkleiden".