

Minecraft-Torte – Variante 1 – Mandarinen/Vanille

Rezept für den Schoko-Buttermilch-Boden:

Zutaten für den Boden:

250g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
35 g Kakaopulver
etwa 150 ml Buttermilch

Zubereitung Boden:

Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach dazu geben und gut verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und portionsweise abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Laut Rezept soll man nur so viel Buttermilch verwenden, dass der Teig schwer-reißend vom Löffel fällt. Ich habe allerdings die volle Menge dazugegeben und war froh, dass es besser vom Löffel ging.

Den Teig bei 180°C, Heißluft etwa 160°C bzw. Gas: etwa Stufe 3 (jeweils vorgeheizt) ca. 20 Min. backen und den Boden abkühlen lassen.

Die Creme ist die Dr. Oetcker-Vanillecreme (meine Jungs lieben die) zubereitet mit weniger Butter, wie es als Tipp auf der Packung steht.

Dazu: 2x Mandarinen aus der Dose

Alles bereitstellen und den Kuchen auf dem Blech in vier gleichgroße Quadrate schneiden. Dann das erste Quadrat auf eine Unterlage stellen, mit Creme bestreichen, vollflächig mit Mandarinen belegen, nochmal Creme darüber und die nächste Schicht Boden usw. Über die letzte Schicht Mandarinen und rundum wird die restliche Creme verteilt, so dass ein schöner Würfel entsteht.



Dann kommt die Verzierung. Ich habe diesmal Fondant bestellt und bin total begeistert wie genial sich der verarbeiten ließ. Ich habe drei Farben jeweils 250g genommen. Braun, weiß grün, kam innerhalb von zwei Tagen in luftdichtverpackten Tüten per Post angeflattert (www.pati-versand.de). Das Fondant kann man prima kneten, mischen, ausrollen und alles ganz ohne Mehl oder Puderzucker auf der Arbeitsfläche – ein Traum.



Da die Minecraft-Pixel ja immer unterschiedliche Farben haben, habe ich diese hergestellt indem ich zu dem gekauften Ton jeweils einen helleren und einen dunkleren gemischt habe, mit den anderen Farben eben, hier ist das Ergebnis:



Dann habe ich die Kugeln ausgerollt und anhand der Muster auf der Arbeitsunterlage (*aus tiefster Überzeugung Werbung für die coole Unterlage von Tupper mach*) in gleich große Stücke geschnitten. Einfach mit dem Messer durchziehen, fertig.



Die Kästchen werden schön gemischt auf dem Kuchen verteilt, oben die grünen Töne und untenrum die braunen, so dass ein Grasblock entstanden ist.

Minecraft-Torte – Variante 2 – Kirsch/Schoko

Für den Familiengeburtstag habe ich eine ähnliche Torte gemacht, allerdings etwas größer mit nur 3 Schichten und Schoko-Kirsch-Füllung auf Wunsch des Geburtstagskindes. Muss aber zugeben, dass mir die andere Variante definitiv besser geschmeckt hat. Hier habe ich größere Pixel gemacht und eine 12 draufgelegt.

