



# Anleitung herbstliche Igeltorte

# Motivtortenset Igeltorte

von



## Motto-Torten.de

Bitte lese Dir bevor Du mit dem backen der Torte startest die Anleitung durch, damit Du alle benötigten Sachen im Haus hast!

### Die benötigten Utensilien in der Übersicht

#### Material:

- Backset Igeltorte von Bake&Cook mit:
  - Biskuit Mix
  - Cremepulver Apfel-Mascapone-Zimt
  - Schokoladenglasur dunkel
  - Dekofiguren Igel, Pilze und Blätter
  - Backpapier Baum Muster
  - grüne Pulverfarbe

#### **Außerdem benötigst Du:**

- eine Tortenunterlage/Tortenkarton
- Backpapier

#### **Für die Füllung**

- 100 g Apfelsaft
- 250 g Mascarpone
- 300 g geschlagene Sahne

#### **Für den Biskuit**

- 8 Eier
- 50 g Apfelsaft
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g gehackte Walnüsse
- 150 g geriebene Äpfel
- 1 Prise Zimt

*Hinweis: Du kannst alternativ auch nur 150 g gemahlene Haselnüsse nehmen und auf die Walnüsse verzichten.*

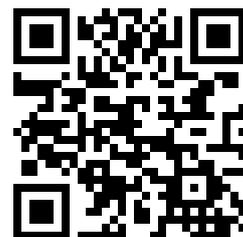
#### Werkzeug:

- Backblech
- Tortenring oder Springform mit 26 cm Durchmesser
- Handrührgerät/ Küchenmaschine
- Rührschüsseln
- Kochlöffel/ Spatel
- Schneebesen
- Tortenmesser
- Frischhaltefolie

Hier bestellst Du das Igeltorten-Set:



Direktlink zum Set im Shop von 



<http://www.motto-torten.de/lp-tz4>

Das nachmachen dieser Anleitung ist gern gesehen und gewünscht, eine veränderte Weitergabe, auch nur in Auszügen bedarf der Zustimmung, ebenso die Gewerbliche Nutzung.

# Los geht's...

Zuerst wickelst Du einen (verstellbaren) Tortenring mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier ein oder legst den Boden einer Springform mit Backpapier aus. Wichtig: NICHT den Rand fetten.



**1-2** Du nimmst 500 g Biskuit Mix, 50 g Apfelsaft, 8 Eier und schlägst das Ganze mit der Küchenmaschine/ Handrührgerät 5-6 Min. schaumig.



**3-4** 250 g der Biskuitmasse nimmst Du aus der Schüssel heraus und streichst Sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Etwas größer als die im Set enthaltene Backpapierdekorfolie. Das Ganze bei 210°C ca. 4-6 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

**Vorsicht!:** die Backzeit kann je nach Ofen/Blech etc. variieren!



**5-7** Jetzt hebst Du mit einem Kochlöffel oder Spatel, 100 g gemahlene Haselnüsse, 50 g gehackte Walnüsse, 1 Prise Zimt, 150 g geriebene Äpfel unter die Biskuitmasse. Die einzelnen Bestandteile kannst Du vorab miteinander mischen, dann verteilt es sich besser. Anschließend Das Ganze in den vorbereiteten Tortenring geben.

Das Ganze bei 180°C ca 40-45 Minuten backen.

**Vorsicht!:** die Backzeit kann je nach Ofen/Backform etc. variieren!

Den Boden vor dem weiterverarbeiten auskühlen lassen.

Dann schneidest Du den Boden mit dem Tortenmesser 1x durch.

**8** Die Vorlage des Baumes legst Du auf einen Tisch und Backpapier darüber, das Ganze befestigst Du mit Klebestreifen, so verhinderst Du das Dir während des Spritzens die Vorlage verrutscht.

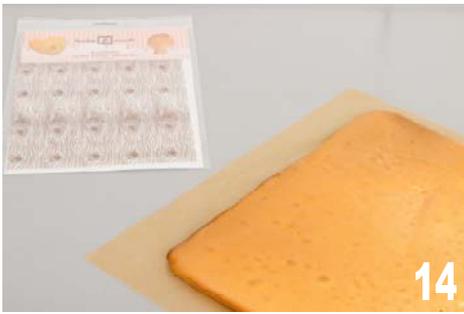


**9-11** Die dunkle Schokoladenglasur im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Um den Baum und den Zaun zu spritzen muss die Schokoladenglasur etwas andickt werden. Dies erreicht man mit einigen Tropfen Wasser.

**Vorsicht !** Wirklich nur Tropfenweise das Wasser zugeben und unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die andickte Schokoladenglasur in den beigegefügte Spritzbeutel gegeben und mit der Schere die Spitze abschneiden.

**12-13** Nun kannst Du den Baum und den Zaun mit dem Spritzbeutel nachspritzen.





14



15



16

**14-16** Wenn die Biskuitroulade etwas abgekühlt ist, nimmst Du das Papier für den Dekorbiskuit und legst ihn mit der bedruckten Seite auf die Biskuitseite die während des Backens oben war. Den überstehenden Biskuit abschneiden, Reste zerbröseln und für die Tortendeko aufheben.

Nun nimmst Du ein Bügeleisen und bügelst auf mittlerer Stufe das Muster auf, dabei darauf achten das nichts verrutscht. Alternativ kannst du anstatt des Bügeleisens ein heißes Backblech auf die Folie legen um das Muster zu übertragen. Jetzt das Papier Stück für Stück abziehen ohne es zu verschieben, falls du eine Stelle übersehen hast kannst du so einfach etwas nachbügeln.



17

**17** Dann schneidest Du die Biskuitroulade der Länge nach in drei Teile und legst diese in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring mit 26 cm Durchmesser.

Das Stückchen was übrig ist, legst du zur Seite für später.

Wichtig ist das das Dekor nach außen kommt! Dann legst du eine Hälfte des Apfelbiskuitbodens in die Mitte des Tortenrings. Wenn er etwas zu groß sein sollte kannst du ihn am Rand ein bisschen abschneiden und anpassen. Diese Brösel bitte aufheben, die werden dann mit zur Dekoration der Torte genommen.



18



19

**18-19** Das kleine Stück Dekorbiskuit welches vom Tortenrand übrig war, legst du auf ein Stück Frischhaltefolie.

Nun rollst Du es vorsichtig zusammen, so dass das Muster außen zu sehen ist.

Die Minibiskuitroulade wickelst Du in der Frischhaltefolie ein und rollst sie fest zusammen um sie in Form zu bringen.

Bevor Du anfängst die Torte zu dekorieren entfernst du die Folie und der Biskuit wird seine Form behalten.



20



21



22



23

**20-23** Du verrührst zuerst 100 g Cremepulver und 100 g Apfelsaft, dann gibst Du 250 g Mascarpone darunter und rührst alles zu einer glatten Masse. Jetzt hebst Du vorsichtig die 300 g geschlagene Sahne darunter, am besten geteilt in zwei Portionen. Dabei achtest Du darauf das Du nicht zu lange rührst. Jetzt füllst Du die Hälfte der Apfel-Mascarpone Füllung auf den vorbereiteten Apfelbiskuit und legst die andere Hälfte des Apfelbiskuitbodens darauf.



24



25

**24-25** Die andere Hälfte der Füllung färbst du mit der grünen Farbe. Am besten verteilt sie sich wenn du sie vorher mit etwas Sahne anrührst. Dann verteilst du alles auf der Torte, dabei kann die Oberfläche auch etwa ungleichmäßig sein und stellst alles für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank.



26

**26** Danach entfernst Du den Tortenring und das Backpapier das um die Torte herum ist.

*Hinweis: Das Dekorieren der Torte solltest du erst eine Stunde bevor du sie servierst machen, zumindest die Igel, Blätter und die Pilze, damit sie durch die Feuchtigkeit nicht so sehr aufweichen.*

**27-29** Zuerst stellst du den Baum mit Hilfe der Stütze auf (wenn du noch etwas Schokoladenglasur übrig hast, kannst du diese noch einmal schmelzen und zum kleben benutzen, so wird das Ganze noch stabiler) Dann geht es weiter mit dem Zaun, dem Biskuitbaumstamm, den zerbröselten Biskuitresten und schließlich den Igel, Blättern und Pilzen. Diese verteilst du nach belieben auf der Torte.



27



28



29



Hier geht´s zum Anleitungsvideo



<http://www.motto-torten.de/lp-tz5>