

Tiro-Torte



Zutaten:

- 500g Sahne
- 300g Schokolade (am besten Zartbitter)
- 75g weiche Butter
- 100g Butter
- 6 Eier (Größe M)
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 150g Mehl (Weizenmehl)
- 100g Speisestärke oder Stärkemehl
- 50g Kakaopulver gesiebt
- Marzipan
- grüne Lebensmittelfarbe
- etwas Zartbitter-, Vollmilch- und weiße Kuvertüre
- rote und gelbe Zuckerschrift

Zubereitung:

1. Am Vorabend:
Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Schokolade unter Rühren darin schmelzen lassen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Die Masse abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Butter in die abgekühlte, aber noch nicht fest gewordene Schoko-Sahne-Masse rühren und die Masse über Nacht kaltstellen.
2. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, einstreuen und noch ca.2 Minuten weiter schlagen.
3. Mehl mit Speisestärke und Kakao mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zweite Hälfte auf gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt die Butter vorsichtig unterrühren, sie sollte dabei nicht zu hart sein (evtl. kurz in der Mikrowelle erwärmen).
4. Den Teig in eine Springform (Ø 26cm, gefettet) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C
Backzeit: 35-40 Minuten
5. Den Boden erkalten lassen und anschließend aus der Form lösen. (Man kann den Boden auch gleich nach dem Backen aus der Form lösen und dann erkalten lassen, allerdings funktioniert es meiner Erfahrung nach anders herum besser.) Anschließend den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
6. Die kalt gestellte Schoko-Sahne-Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer Creme aufschlagen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit knapp einem Drittel der Creme bestreichen. Dabei einen kleinen Rand freilassen. Den mittleren Boden auflegen, etwas andrücken und knapp die Hälfte der restlichen Schokocreme darauf verstreichen. Erneut einen kleinen Rand freilassen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Creme bestreiche und kaltstellen.
7. Etwas Marzipan grün einfärben (es eignet sich für Marzipan am besten Pulver zum Färben) und als Oval ausrollen. Ungefärbtes Marzipan ausrollen und einen Tiro ausschneiden. Den Tiro auf das grüne Oval legen. Einen kleinen Rest Marzipan blau einfärben, ausrollen und ein Halstuch daraus ausschneiden. Das Halstuch auf den Tiro legen und alles leicht andrücken.
8. Die Kuvertüren im Wasserbad schmelzen. Mit Vollmilchkuvertüre Haare und Schwanzspitze bemalen. Mit weißer Kuvertüre die Schnauze und die Augen malen. Mit Zartbitter die Konturen einzeichnen sowie Ohren, Augen, Nase und Barthaare. Wichtig ist, dass die Kuvertüre, auf die gemalt wird, vorher getrocknet ist (v.a. die weiße braucht relativ lange zum Trocknen). Mit roter Zuckerschrift einen kleinen Mund malen und mit der gelben Zuckerschrift OSJ auf das Halstuch schreiben.
9. Zuletzt den getrockneten, fertigen Tiro mittig auf die Torte legen und leicht andrücken.

(LJS Stefanie)