

Hanfblatt

Ich habe diese Torte für meine Tochter zum 18. Geburtstag gebacken. Inspiriert hat mich hierfür ein Video auf YouTube.

Für den Boden:

8 Eier
400g Zucker
400ml Kokosnussmilch
400ml Öl (ich habe Sonnenblumenöl verwendet)
600g Mehl
2 Pck. Backpulver

Für die Füllung:

300g Himbeeren (TK)
50g Zucker
20g Speisestärke



Für die Ganache: (das Rezept habe ich von Nicoles Zuckerwerk)

600g weiße Schokolade
200g Sahne

Außerdem:

1kg grünen Fondant
etwas weißen und schwarzen Fondant
rote, gelbe, schwarze und grüne Puderfarbe
1 Cakepop Stiel
Essbaren Kleber

100g weiße Schokolade für die Augen

Backzeit: 160° Umluft ca. 50-60 Minuten

Ich habe mir aus dem Internet ein Hanfblatt ausgedruckt, was ich nachher als Schablone zum Zurechtschneiden der Torte verwendet habe.

Vorbereitungen:

1.Tag:

Zuerst habe ich mir ein Stück weißen Fondant (ca. 20g und eine Messerspitze CMC oder Kukident Haftpulver verkneten) genommen und diesen wie einen Joint (natürlich anhand eines Bildes ;)) geformt. Anschließend habe ich die „Spitze“ des **Joint** mit einem Zahnstocher ein paar Mal eingestochen. Nun nehmt Ihr Euch die Puderfarbe und pinselt die Spitze zuerst mit gelber, dann mit roter ab und tupft zum Schluss außen herum einen schwarzen Rand. Es

sollte einfach so aussehen, als wäre die „Kippe“ an. Dann etwas essbaren Kleber auf einen Cakepop-Stiel geben und zum trocken in ein Stück Styropor stecken.

Für die **Augen** habe ich mir 100g weiße Schoki geschmolzen und diese in eine Cakepop-Form gegossen. Ich habe drei Mulden damit gefüllt (falls was schief geht). Die Schoki komplett aushärten lassen.

2.Tag:

Heute habe ich den **Boden** für die Torte gebacken. Verwendet unbedingt eine ausreichend große Schüssel, es ist VIEL Teig!!!!

Hierfür den Zucker, mit den Eiern richtig hellschaumig aufschlagen. Dann die flüssigen Zutaten dazugeben und kurz unterrühren. Zum Schluss werden die trockenen Zutaten über die Eiermasse gesiebt und vorsichtig untergehoben.

Dann habe ich mir den Backrahmen auf die Größe eines handelsüblichen Backbleches eingestellt, den Teig eingefüllt und im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft für ca. 50-60 Minuten gebacken. Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe und deckt in ggf. mit Backpapier ab, damit er nicht zu dunkel wird.

Nach dem Backen lasst Ihr den Boden komplett auskühlen und wickelt ihn in Frischhaltefolie ein.

Für die **Ganache** brecht Ihr Euch die weiße Schoki einfach in Stücke, die Sahne lasst Ihr einmal aufkochen und gießt diese dann über die Schoki. Jetzt langsam rühren, bis sich die Schoki in der Sahne komplett aufgelöst hat. Mit Frischhaltefolie an der Oberfläche abdecken und auskühlen lassen.(nicht im Kühlschrank, nur bei Raumtemperatur)

Für die **Füllung** gebt Ihr Eure Beeren zusammen mit dem Zucker in einen Topf und kocht das Ganze auf. Bitte immer rühren, damit nichts anbrennt. Sollten Eure Beeren nicht weich genug sein, helft zur Not mit einem Pürierstab nach ☺. Die Stärke rührt Ihr mit etwas Wasser glatt und gebt sie zu Euren Beeren. Nun alles 2 Minuten aufkochen lassen bis alles gut eingedickt ist. Anschließend füllt Ihr Eure Beeren in eine Schüssel, deckt sie mit Frischhaltefolie ab und stellt die Beerenfüllung über Nacht in den Kühlschrank.

3.Tag:

Begradigt zu allererst die Oberfläche Eures Kuchenboden. Nun schneidet Ihr mit Hilfe der Schablone Euer Hanfblatt aus. Habt Ihr dies erledigt, teilt Ihr das Blatt in 2 Böden. Nehmt nun den oberen Boden vorsichtig ab. Gebt nun etwas von Eurer Ganache in einen Spritzbeutel und schneidet eine kleine Spitze ab. Nun spritzt Ihr einen schmalen Rand auf den unteren Boden auf und füllt anschließend Eure Beerenfüllung hier hinein. Sollte Eure Ganache zu fest geworden sein, gebt sie einfach ganz kurz über ein Wasserbad damit sie wieder geschmeidig wird. Aber bitte nur **kurz!!!!**

Nun wird der 2-te Boden wieder aufgelegt. Streicht nun das komplette Blatt mit der Ganache ein und stellt die Torte dann eine Stunde kühl. Die erste Schicht muss nicht sehr ordentlich sein, sie sollte nur die Krümel binden.

Danach streicht Ihr die Torte erneut ein und streicht sie weitestgehend glatt. Nun nochmal 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit könnt Ihr Euren grünen Fondant geschmeidig kneten und mit etwas Bäckerstärke ausrollen. Ich habe den Fondant 4mm dick ausgerollt, damit er beim Eindecken nicht so schnell einreißt.

Gebt nun Euren Fondant über Euer Blatt und deckt dieses ein, nehmt Euch hierfür Zeit, da es doch etwas schwieriger ist auf Grund der Form. Glättet den Fondant nun und nehmt die Überreste ab und gebt sie in einen luftdichten Beutel (wir brauchen den Rest noch).

Löst nun die „Augen“ aus der Cakepop-Form und legt sie auf Eure Torte. Rollt ein Stück grünen Fondant aus, stecht einen Kreis aus und legt die Hälfte davon als Augenlid darüber. Dann aus einem kleinen Stück schwarzen Fondant die Pupillen fertigen. Die Augenlider werden mit einem Stück grünem Fondant, das Augenweiß unten mit weißem Fondant umrandet (einfach kleine Würstchen rollen). Zusätzlich für den bekifften Ausdruck noch etwas grünen Fondant dünn anbringen. Anschließend wird der untere Teil der Augen mit etwas roter Puderfarbe ab gepudert.

Den Mund habe ich nach Augenmaß ausgeschnitten, aus grünem Fondant eine grüne, schmale Schnur gerollt und damit umrandet. Bitte alles mit essbarem Kleber befestigen.

Den Blättern habe ich mit einem Modelliertool noch Masserungen verliehen und diese mit dunkelgrüner Puderfarbe ab gepudert.

Den Cakepop-Stiel nun noch etwas kürzen und im Mundwinkel des Blattes mit etwas essbarem Kleber befestigen.

Es ist zwar etwas aufwendiger, aber meine Tochter hat sich riesig gefreut!!

Gutes Gelingen!!!