

Geburtstagskuchen-Werkzeugkoffer



Zutaten für einen Werkzeugkoffer-Kuchen:

- 1 Blechkuchen (nach meinem [Schokoladenbiskuit Rezept](#))
- Fondant
- Lebensmittelfarbe

Für die Ganache:

- 400 g Blockschokolade
- 200 ml Sahne

Arbeitszeit:

ca. 60 Minuten

Die Zubereitung für den Werkzeugkoffer beginnt bereits einige Tage vor dem tatsächlichen Fertigstellen der Torte.

Zuerst stellt ihr euer Fondant her und färbt es bunt ein. Dann formt ihr daraus Werkzeug nach Belieben. Um den Werkzeugen eine bessere Stabilität zu geben, könnt ihr Holzstäbchen mit einarbeiten oder das Fondant mit Blütenpaste mischen. Lasst die Werkzeuge anschließend gut trocknen.

Im nächsten Schritt stellt ihr die Ganache her. Dazu löst ihr die Schokolade in der heißen Sahne auf und lasst sie dann über Nacht abkühlen und festwerden.

Am nächsten Tag backt ihr den Schokobiskuit nach Anleitung als Blechkuchen und lasst ihn gut auskühlen. Schneidet ihn in rechteckige Stücke, die ihr dann als Werkzeugkasten übereinander schichtet. Als Kleber beschmiert ihr die einzelnen Platten vor dem Stapeln immer mit Ganache.

Außerdem streicht ihr den Kuchen anschließend rundum mit der Ganache ein.

Dann geht es ans Verzieren.

Dazu umkleidet ihr den Kuchen rundum mit rotem Fondant und modelliert Griffe für den Werkzeugkoffer. Den krönenden Abschluss bilden dann eure Werkzeuge, die ihr auf der Werkzeugkoffer-Torte platziert.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

