

# Die Zigaretten Torte

Von Marta Chiesura 8.3 Heinrich-Schliemann-Gymnasium Berlin Nawi

Mein kreatives Projekt ist eine Zigaretten Motivtorte, die folgender Maßen gegen das Rauchen sprechen soll:

Im Innern ist die Torte schwarz, was für die schwarze Lunge steht, wenn man zu viel raucht. Außerdem hat die Torte Kirschen im Innern, welche für das rote Herz stehen, dass immer schneller schlägt, da das Rauchen auch Herzkreislaufprobleme verursachen kann.

Zuerst habe ich ein Blech Schokoladenkuchen gebacken.

Für den Teig habe ich 6 Eier mit 250 g Zucker, einer Prise Salz, 8 Esslöffel heißes Wasser und etwas Tonkabohne in der Küchenmaschine richtig weißcremig aufgerührt. Dann werden 300 g Sonnenblumenöl, 100 g Kirschsafft und 200 g Buttermilch kurz untergerührt. 400 g Mehl, 200 g gemahlene Mandeln, 50 g Kakaopulver, schwarze Lebensmittelfarbe und 1 Päckchen Backpulver gebe ich auch mit dazu und lasse den Teig homogen rühren. Dann fülle ich ihn in einen Backrahmen auf einem Backblech und schiebe ihn in den Ofen bei 170 °C O/U Hitze für 35 Minuten. Wenn dann nichts mehr am Stäbchen klebt, wenn ich dieses in den Teig steche, dann ist er durchgebacken und ich kann ihn auf einem Tortenretter auskühlen lassen.



Als Creme habe ich mich für eine französische Buttercreme entschieden. Hierfür erhitze ich 150 g Eier, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und etwas Tonkabohne in einer Schüssel über dem Wasserbad auf 85 °C damit alle Keime absterben, da die Eier roh in der Creme sind. Außerdem gibt dieser Vorgang der Creme eine gute Festigkeit. Dann gebe ich die Eiermasse in die Küchenmaschine und lasse die Masse durch ständiges Rühren kalt werden. Jetzt gebe ich 250 g zimmerwarme weiche Butter in eine separate Schüssel und lasse sie weißcremig schlagen. Nun hebe ich die Eimasse langsam unter die Butter und auch 100 g über dem Wasserbad geschmolzene Zartbitterschokolade. Zuletzt kommt noch schwarze Lebensmittelfarbe hinzu. Für die fruchtige Komponente habe ich die Torte mit Kirschen geschichtet. Außerdem habe ich noch Karamellschokoladenstreusel hinzugefügt.

Bei der Schichtung habe ich aus dem Teig Kreise mit dem Durchmesser 4,7 cm ausgeschnitten. Diese habe ich mit der Creme, den Kirschen und den Streuseln geschichtet. Für die Stabilität habe ich noch zwei Schaschlikspieße eingearbeitet.

Nach der Schichtung bereite ich eine Ganache vor. Das ist eine Fondanttaugliche Creme, die ich sehr gerne für Motivtorten benutze. Sie hat eine gute Streichfähigkeit und besteht nur aus 200 g Sahne und 400 g Schokolade. Ich verwende am liebsten Zartbitter, weil sie besser schmeckt und auch nicht so schnell schmilzt, wie weiße Schokolade zum Beispiel. Dafür koche ich die Sahne auf und hacke die Schokolade fein. Dann gieße ich die heiße Sahne über die Schokolade und lasse die Schokolade darin schmelzen. Ich rühre noch ein bisschen, damit die Masse homogen wird.

Jetzt verwende ich eine kleine Winkelpalette, um eine erste Schicht der Ganache auf den Kuchen aufzutragen. Diese Schicht nennt man auch die krümelbindende Schicht. Wenn die ganze Torte eingestrichen ist, lasse ich sie erst einmal kühlen und streiche sie dann mit einer zweiten Schicht ein, die sehr glatt sein muss. Jetzt muss die Torte noch einmal eine Stunde in den Kühlschrank.



Kreise ausschneiden

Schichten



Erste Ganache Schicht und zweite Ganache Schicht

Jetzt geht es ans Dekorieren.

Ich benötige:

210 g weißen Fondant, 10 g rotes Modelliermarzipan, 80 g weißes Modelliermarzipan, gelbe Lebensmittelfarbpaste, goldenes, bronzenes, schwarzes und weißes Lebensmittelfarbpulver, 20 g Hagelzucker, Lebensmittelkleber, Kartoffelstärke zum Ausrollen, Backtrennspray, Kokosöl.

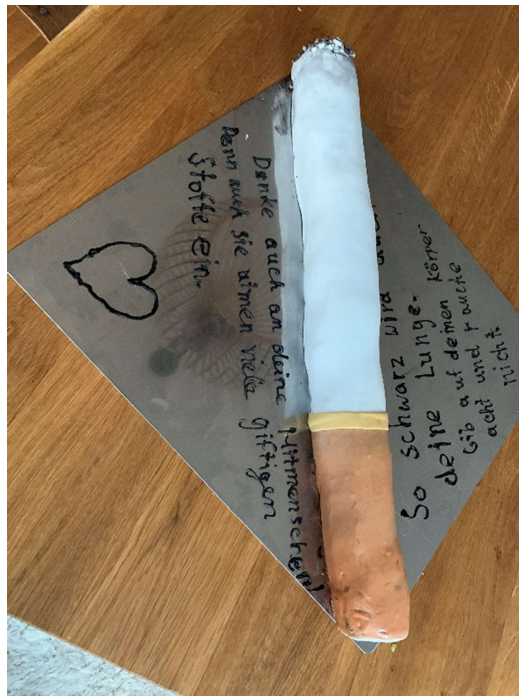
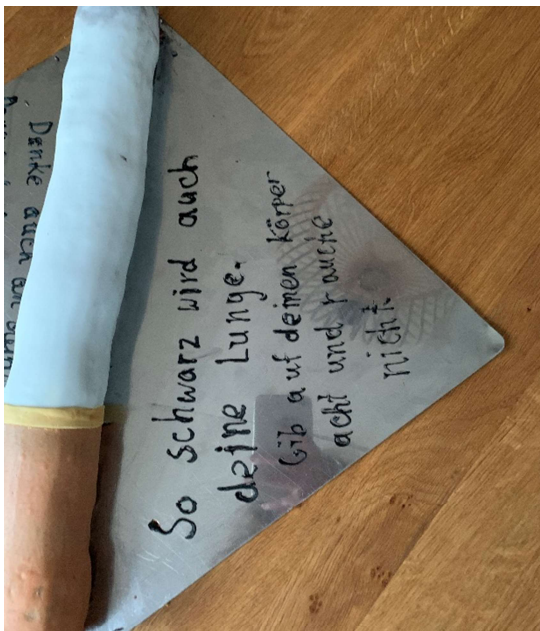
Zuerst knete ich das rote und weiße Marzipan zusammen mit der gelben Lebensmittelfarbe homogen und rolle es auf Bäckerstärke, dass ist eine reine Kartoffelstärke, dünn aus uns lege es auf die Torte. Damit die Modelliermassen später auch gut halten, sprache ich die Oberfläche davor noch mit Backtrennspray ein.

Mit dem weißen Fondant mache ich es fast genauso, nur das ich hier zum Kneten noch etwas Kokosöl verwende. Außerdem benutzte ich einen Fondant mit Scherbutter und nicht mit Palmöl, was ihn noch elastischer macht.



Mit den Lebensmittelpulverfarben, dem Kleber, Fondant Resten und Hagelzucker kann ich noch kleine Details machen, die die Zigarette am Ende echt aussehen lassen. Hier kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen.





So sieht jetzt meine fertige Zigarette aus.

Ich werde die Torte jetzt mit in die Schule bringen und meine Mitschüler können sie essen.

Wichtig ist aber vor allem, dass man weder raucht noch zu viel Kuchen isst. Auch wenn beides vielleicht seinen Reiz hat.

Zucker und Karamellschokoladenstreusel im Kuchenmodell = Nikotin

Am besten ist es natürlich, wenn man gar nicht raucht, denn es verursacht eine Sucht, auch wenn es Hungergefühle vertreibt, bekommt man schwere gesundheitliche Probleme. Man

muss sich dann immer sagen, dass wenn man eine Zigarette essen und nicht rauchen würde, man sterben kann.

Bei meinem Kuchen geht es zwar nicht so schnell, aber wenn man über einen längeren Zeitraum zu viel isst, kann man auch gesundheitliche Probleme, wie Diabetes bekommen.

Ein Stück Kuchen kann man sich aber trotzdem mal erlauben 😊

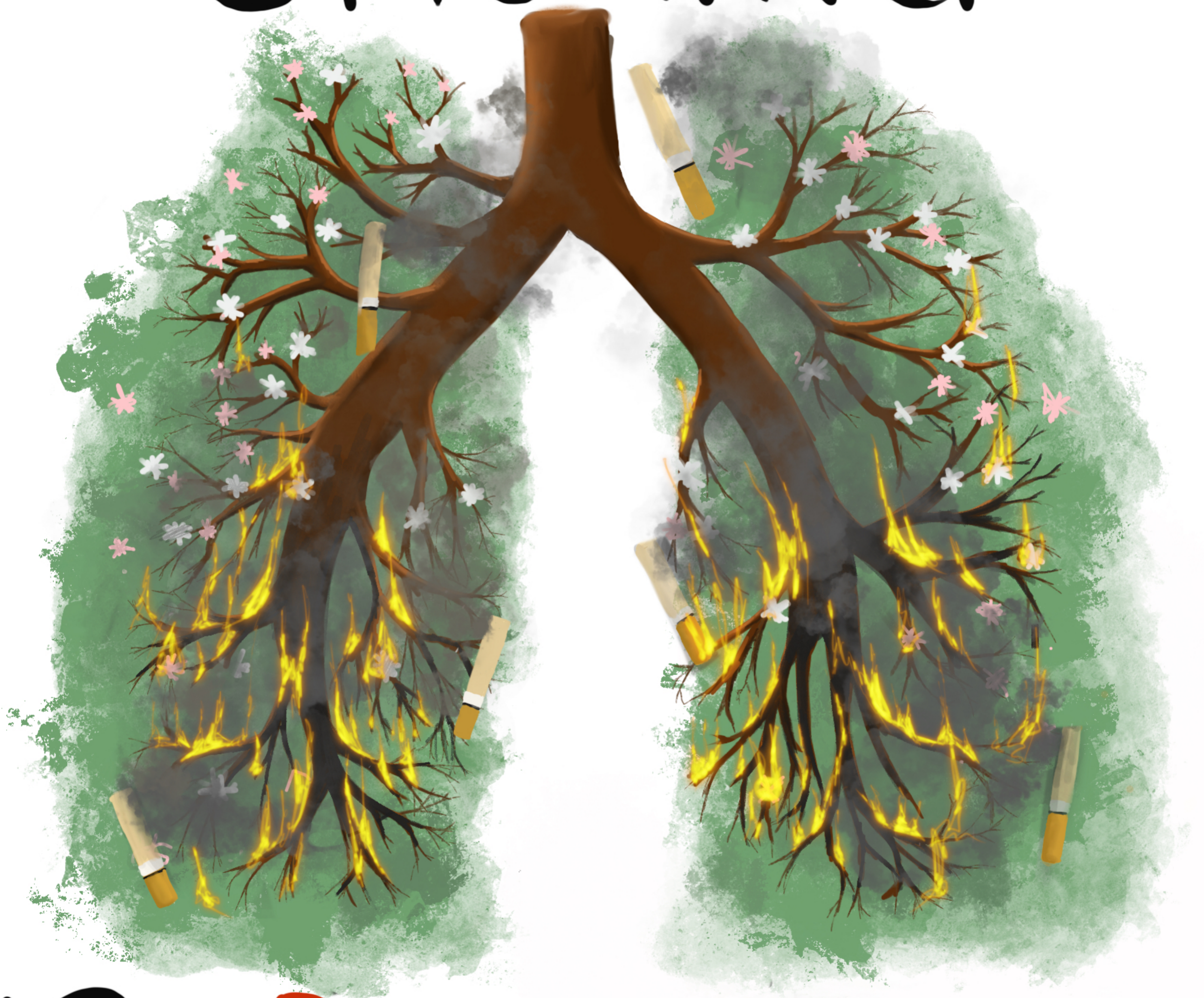
Als coolen Nebeneffekt bekommt man beim Essen der Torte schwarze Zähne und Lippen.

Liebe Grüße,

Marta Chiesura 8.3 HSG



# SMOKING



# IS DANGEROUS



## Rap gegen Rauchen

An alle Raucher hier und dort,  
werft die Zigaretten fort.

Was ihr tut das ist gefährlich,  
denn jetzt sein wir doch mal ehrlich.

Rauch kommt in die Lunge rein,  
ja das kann gefährlich sein.

Und ehe wir uns versehen,  
hat unser Körper ein Problem.

Deshalb hier ein guter Rat,  
wir hoffen das ihr ihn bewahrt.

Lasst das dumme Rauchen sein,  
es schädigt nur Tag aus Tag ein.

Klasse 8/3 (Heinrich-Schliemann-Gymnasium)