

Playstation-Controller-Torte

Playstation-Controller-Torte ☐

Zutaten:

8 Eier

8 EL heißes Wasser

260g Zucker

2,5 Pck. Vanillezucker

200g Weizenmehl

4 TL Backpulver

200g Speisestärke

optional: etwas Backkakao (ca. 30g)

400g Nuss-Nougat-Creme

150g Schokoglasur

600g schwarzen Fondant

Etwas Zuckerschrift oder Fondant für die Knöpfe (Grün, Rot, Blau, Rosa, Weiß)

Fondantkleber

Zubereitung:

Als erstes den Biskuitboden backen und in 4 Schichten schneiden. Das Rezept für den Biskuitboden ist hier zu finden:

[Biskuitboden](#)

Wer möchte kann Backkakao hinzugeben und einen dunklen Biskuitboden backen.

Oder in die Hälfte des Teiges Backkakao hinzugeben, sodass ein heller und ein dunkler Biskuitboden entstehen.

Die erste Schicht des Biskuitbodens mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und die zweite Schicht Biskuitboden darauf legen. Den gleichen Vorgang für die weiteren Schichten wiederholen.

Dann die Form des Controllers auf die Torte mit Hilfe eines Messers oder mit spitzem Modellierwerkzeug leicht einzeichnen und die Torte zuschneiden.

Die zugeschnittene Torte mit Schokoglasur bestreichen und trocknen lassen.

Als nächstes die Vertiefung der Joysticks mit einem Ring auf jeder Seite (linker und rechter Joystick) formen. Nun etwas Fondantkleber auf die Torte geben und die Torte mit dem ausgerollten schwarzen Fondant eindecken, glattstreichen und zuschneiden.

Die Knöpfe aus schwarzem Fondant modellieren und mit Zuckerkleber auf die Torte aufkleben. Die beiden Joysticks formen, in etwa wie einen Pilz, und in die zwei Mulden stecken. Falls etwas Halt bis zum Trocknen notwendig ist, die Joysticks vorsichtig mit Alufolie umwickeln.

Den Controller mit den weiteren Farbdetails verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.