

Rocky Road Reindeer Cake (vegan)



Zutaten

Für eine Sternbackform mit Ø 20 cm

Für den Rocky Road Cake

200 g einfache Kekse
100 g vegane Mini-Marshmallows Vanille
3 EL Zuckersirup
1 EL Orangen-Extrakt
1 große Orange (nur die Zesten)
200 g iChoc Planty Classic Schokolade
140 g vegane Butter

Für die Schokoladen-Ganache

100 g iChoc Planty Classic Schokolade
50 ml vegane Sahne

Für die Dekoration

80 g iChoc White Vanilla Schokolade
etwas schwarzer Fondant
etwas weißer Fondant
1 Cocktailkirsche (oder etwas Ähnliches)

Zusätzlich

etwas Kokosöl

Zubereitung

- 1.** Für den Kuchen die Kuchenform mit Kokosöl einfetten. Darauf achten, dass jede einzelne Stelle eingefettet wird. Die Seiten der Form mit Backpapier auslegen.
- 2.** Die Kekse in kleine Stücke brechen und zusammen mit den Marshmallows in eine hitzebeständige Schüssel geben. Zur Seite stellen. Tipp: Wenn große Marshmallows verwendet werden, diese vorher sie in kleine Stücke schneiden.
- 3.** Zuckersirup, Schokolade und Butter in einen mittelgroßen Topf geben und auf niedriger Stufe erhitzen, bis sie vollständig geschmolzen sind. Die Mischung mit einem hitzebeständigen Spatel oder Holzlöffel rühren, damit sie nicht an den Topfwänden festklebt und anbrennt.
- 4.** Die geschmolzene Schokoladenmischung über die Kekse und Marshmallows gießen. Die Orangenschale und das Orangenextrakt hinzugeben. Umrühren und sicherstellen, dass alles mit der Schokoladenmischung bedeckt ist.

- 5.** Die Masse in die Form füllen und mit einer Winkelpalette verdichten. Die Masse so kompakt wie möglich machen und an den Rändern fest festdrücken. Nun 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.
- 6.** Kurz vor dem Ende der Kühlzeit die Schokoladenganache zubereiten. Die vegane Sahne und die Schokolade in einen mittelgroßen Kochtopf geben und vorsichtig erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Mit einem hitzebeständigen Spatel/Holzlöffel umrühren, damit nichts anbrennt. Zur Seite stellen und einige Minuten abkühlen lassen.
- 7.** Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen. Tipp: Die Form auf den Kopf stürzen und mit einem Nudelholz dagegen klopfen. Da es sich um fest gewordene Schokolade handelt, eventuell mit einem angewärmten Messer über die Ränder der Form fahren, um diese zu lösen.
- 8.** Den Kuchen nach dem Lösen aus der Form auf ein Kuchengitter legen und über ein großes Backblech stellen. Die Ganache auf den Stern gießen und mit einer Winkelpalette verteilen.
- 9.** Sobald der Stern mit Ganache bedeckt ist, vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett oder Brett legen und für 5 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- 10.** Für das Schokoladengeweihe die weiße Schokolade langsam über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
- 11.** Die geschmolzene weiße Schokolade in einen hitzebeständigen Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden. Ein Geweihe auf Backpapier spritzen und dieses zum Aushärten in den Gefrierschrank legen.
- 12.** Um das Rentier zusammensetzen, den Sternkuchen auf einen Servierteller legen. Die Geweihe mit etwas geschmolzener Schokolade aufkleben.
- 13.** Zwei Kugeln aus weißem Fondant und zwei kleinere Kugeln aus schwarzem Fondant rollen. Die schwarzen auf die weißen Kugeln drücken, um die Augen des Rentiers herzustellen. Etwas geschmolzene Schokolade auf den Kuchen tupfen und die Augen darauf aufkleben.
- 14.** Zum Schluss etwas geschmolzene Schokolade in die Mitte des Kuchens träufeln und die Cocktailkirsche als Nase aufkleben.