

Schneemann-Motivtorte

ca. 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 240 Min.



Wie backe ich eine Schneemann-Motivtorte?:

1 Fondantteile zum Vorbereiten:

Ca. 160 g des weißen Fondants halbieren und eine Hälfte mit Speisefarben orange einfärben und eine Nase modellieren. Die zweite Hälfte mit Kakao braun einfärben und die Ärmchen des Schneemanns formen. In die unteren Enden jeweils einen Holzspieß stecken. Den schwarzen Fondant ca. 5 mm dick ausrollen und den Hutboden ca. 7 cm (Ø) ausstechen. Augen und Mund des Schneemanns modellieren. Den restlichen schwarzen Fondant verkneten zu einer Rolle formen und einen Zylinderoberteil formen. Mit etwas Eiklar am Hutboden festkleben. Die Fondantteile bei Raumtemperatur mind. 24 Std. trocknen lassen. Den übrigen weißen Fondant luftdicht verpacken.

2 Sandmasse mit Äpfel:

Butter mit Staubzucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Stärke, Backpulver, Zimt und Apfelstücken vermischen und mit Nüssen und Apfelsaft mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in zwei am Boden mit Backpapier ausgelegte Springformen (15 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

2 Holzspieße

Fondantteile zum Dekorieren:

1 kg weißer Rollfondant

Eiklar (Größe M)

½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Dr. Oetker 4 Lebensmittelfarben

(Rot & Gelb)

Backkakao

100 g Dr. Oetker Dekor Fondant

bunt (schwarz)

Dr. Oetker Back- & Speisefarben

(blau)

Speisestärke für die Arbeitsfläche

Spezial-Sandmasse mit Apfel:

250 g weiche Butter

180 g gesiebter Staubzucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

220 g gesiebtes glattes Mehl

70 g Speisestärke

2 KL Dr. Oetker Backpulver

2 KL Zimt

2 geschälte, entkernte, würfelig

geschnittene Äpfel (mehlig)

70 g geriebene Haselnüsse

180 ml Apfelsaft

Apfel-Mascarpone-Füllung:

3 geschälte Äpfel

60 g gesiebter Staubzucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

1 KL Zimt

250 g Mascarpone (80% Fett)

400 ml flüssiges Schlagobers

Creme zum Einstreichen:

350 g Butter

350 g gesiebter Staubzucker

Dr. Oetker Bourbon Vanille



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Extrakt

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

Die erkalteten Tortenböden 1-mal durchschneiden.

3 Apfel-Mascarpone-Füllung:

Die Äpfel sehr fein reiben, auf ein Küchentuch geben, den Saft auspressen und den Apfelabrieb zur Seite geben. Staubzucker, Sahnesteif, Vanille und Zimt vermischen. Mascarpone mit Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührbesen) vorsichtig aufschlagen, bei cremiger Konsistenz die vorbereitete Mischung dazu geben, steif schlagen. Den Apfelabrieb mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

Die Tortenböden mit Apfel-Mascarpone-Füllung zusammensetzen. Die Torte 30 Min. kalt stellen.

4 Creme zum Einstreichen:

Butter mit Staubzucker und Vanille Extrakt mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu weiß-schaumiger Konsistenz aufschlagen. Die Torte damit einstreichen und 30 Min. kalt stellen.

5 Torte eindecken & Dekorieren:

Den Fondant auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Torte damit eindecken und glatt streichen. Überschüssigen Fondant abschneiden.

Augen, Nase, Mund und Hut mit etwas Eiklar auf der Torte befestigen. Die übrigen Fondantabschnitte hellblau einfärben, ca. 2 mm dick ausrollen, das kleine Hutband ca. (18 x 1 cm) ausschneiden und mit etwas Eiklar am Hut befestigen. Den Rest des hellblauen Fondants ca. 3 mm dick ausrollen, den Schal des Schneemanns (48 x 5 cm) ausschneiden und um die Torte legen. Für die Fransen an den Enden mit wenig Abstand ein paar mal ca. 3 cm weit einschneiden. Die Ärmchen rechts und links an der Torte einstecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Beim Einfärben des Fondants empfiehlt es sich Einmalhandschuhe zu tragen, um Farbflecken auf den Händen zu vermeiden.

