

# Schneemann-Motivtorte

etwa 8 - 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 240 Min.

**Zutaten:****Dekoration:**

1000 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange) orange  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) blau  
etwa 25 g Kakaopulver  
2 Stk. Holzspiesse  
200 g Dr. Oetker Dekor Fondant schwarz  
Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

**Teig:**

2 Stk. Äpfel  
250 g Butter, weich  
180 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
220 g Weissmehl  
70 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
70 g Haselnüsse, gemahlen  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
2 TL Zimt, gemahlen  
180 ml Apfelsaft

**Füllung:**

3 Stk. Äpfel  
60 g Puderzucker  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
250 g Mascarpone  
4 dl Rahm, kalt

**Buttercrème:**

350 g Butter  
350 g Puderzucker  
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste

**1 Dekoration:**

Ca. ein Sechstel des weissen Dekor Fondants mit Rahmhalter verkneten. Etwas davon in Orange einfärben und die Nase des Schneemanns modellieren. Die Hälfte des Dekor Fondants mit Kakaopulver braun einfärben und die Ärmchen des Schneemanns modellieren. An den unteren Enden jeweils ein Holzspieß einstecken.

Den schwarzen Fondant auf 5 mm Dicke ausrollen und den Hutboden ausschneiden. Mit dem restlichen schwarzen Fondant eine lange Bahn für den Zylinder zuschneiden (66 x 5 cm) und mit Wasser auf dem Hutboden festkleben. Augen und Mund des Schneemanns modellieren. Alles bei Raumtemperatur mindestens 24 Stunden trocknen lassen. Den restlichen Dekor Fondant luftdicht verpacken (Am besten eignet sich ein TK-Beutel).

**2 Vorbereiten:**

Zwei Springformen (Ø 16 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

**3 Teig:**

Äpfel schälen und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Butter, Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzufügen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Epifin, Haselnüsse, Backpulver und Zimt vermischen. Die Mehlmischung und Apfelsaft abwechselnd nach und nach begeben und rühren bis eine homogene Masse entsteht. Masse gleichmässig in beide Springformen geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Die Böden vollständig auskühlen lassen, Springformränder lösen und Backpapier entfernen. Böden jeweils einmal mittig durchschneiden, sodass man insgesamt 4 Böden erhält.

**4 Füllung:**

Äpfel schälen und sehr fein reiben. Mit einem Küchentuch den Saft auspressen und Apfelabrieb aufbewahren. Puderzucker, Rahmhalter und Vanillezucker vermischen. Mascarpone glatrühren und Rahm nach und nach hinzugeben. Sobald die Masse etwas fester wird Puderzucker-Mischung einrieseln lassen und Masse steif schlagen. Apfelabrieb kurz unterrühren.

- 5** Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit etwas Crème bestreichen. Zweiten Boden auflegen und ebenfalls bestreichen. Dritten Boden auflegen und erneut bestreichen. Zum Schluss den vierten Boden auflegen und Torte kaltstellen.

**6 Buttercrème:**

In der Zwischenzeit Butter, Puderzucker und Vanillepaste schaumig schlagen, bis eine weissliche Masse entsteht. Torte mit der Buttercrème glatt einstreichen und kaltstellen.



Den Fondant mithilfe von Speisestärke dünn ausrollen.



Die Torte damit eindecken und glattstreichen.



Überschüssigen Fondant unten an der Torte abschneiden.



Die vorbereiteten Augen, die Nase, den Mund und den Hut mit etwas Wasser an der Torte befestigen.



Die übrigen Fondantabschnitte in hellblau einfärben und auf 2 mm Dicke ausrollen, um das kleine Hutband (22 x 1 cm) auszuschneiden. Anschliessend mit etwas Wasser am Hut befestigen. Den Rest des hellblauen Fondants auf 3 mm ausrollen, den Schal des Schneemanns (80 x 5 cm) zuschneiden und um die Torte legen. An den Enden mehrmals im Abstand von wenigen mm ca. 3 cm weit einschneiden, um die Fransen des Schals darzustellen.



Zum Schluss Ärmchen rechts und links an der Torte einstecken.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer nur eine Backform hat, kann die Zutatenmenge für den Teig halbieren und zweimal nur einen Boden backen.
- Statt Rahmhalter kann 1 Teelöffel Stärke pro Packung verwendet werden.
- Schwarzer Fondant kann auch selbst eingefärbt werden. Den weissen Fondant mit Kakaopulver dunkelbraun einfärben und dann mit schwarzer Lebensmittelfarbe nachdunkeln. Das Kakaopulver sorgt dafür, dass der Fondant durch die Zugabe der flüssigen Farbe nicht klebrig wird.
- Beim Einfärben des Fondants empfiehlt es sich Einweghandschuhe zu tragen, um Farbflecken auf den Händen zu vermeiden.