

Schneemann-Torte

12 - 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

150 g Toblerone® dunkel
1 dl Rahm
125 g Butter, weich
175 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eigelb
200 g Mandeln, gemahlen
150 g Toblerone® weiss gehackt
5 Stk. Eiweiss
100 g Mehl
1 ½ Beutel Dr. Oetker Backpulver

Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss, ausgewallt
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glamour
Dr. Oetker Dekor Fondant schwarz
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange)
Puderzucker

1 Vorbereitung:

Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und runde Ausstecher (4,5 cm und 3 cm) bereitstellen. Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Toblerone® und Rahm bei kleiner Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Butter mit einem Mixer schaumig rühren. Zucker und Salz dazugeben unditerrühren. Eigelb einzeln etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Geschmolzenen Schokoladenrahm daruntermischen. Mandeln und weisse Toblerone® unterrühren. Eiweiss mit dem Mixer steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, zur Eimasse sieben und mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Teig in die vorbereitete Form geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 60–65 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 60 - 65 Minuten

Herausnehmen und vollständig erkalten lassen.

3 Dekoration:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und den Kuchen damit bestreichen. Den Rollfondant mit einem Wallholz etwas grösser auswallen, sodass er über die Torte passt. Diese dann damit überziehen und Fondant glatt streichen. Etwas weissen Fondant mit Puderzucker dünn ausrollen und mit dem runden Ausstecher (Ø 4,5 cm) 2 Augen ausstechen. Die Zähne schneiden und mit dem Messer zeichnen. Für die Lippen eine Rolle formen. Mit schwarzem Fondant 2 Kreise à 3 cm ausstechen und mit Zuckerschrift auf die weissen Augen kleben und 2 Kreise à 4,5 cm ausstechen. Mund, Augenbraue und Haare aus-schneiden und befestigen. Für die Nase etwas weissen Fondant mit oranger Lebensmittelfarbe einfärben und formen.