



ELSA FROZEN TORTE / BOLO TSUNAMI PRINCESS CAKE



Ela ist Frozen Fan, also habe ich für sie eine Elsa Torte gebacken. Auf meinem Blog und in meiner App findet ihr bereits eine Elsa Torte, diese ist mit Fondant eingedeckt und dekoriert, bei der Variante für Ela habe ich mich für eine Bolo Tsunami Version entschieden. Der Rock des Kleides wird zum Servieren mit einer hübschen, blauen Glitzer Glasur überzogen. Unter der Glasur steckt ein Zitronenkuchen gefüllt und eingestrichen mit einer Vanille-Buttercreme. Die Zubereitung dauert nicht lang und die Torte ist durch den Effekt der Glasur ein absolutes Highlight auf jedem Prinzessinnen Geburtstag.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 12 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle vier Backringe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Stelle zwei davon auf 10 cm Durchmesser (Burgerring) und zwei auf 12 cm Durchmesser ein.

ZITRONENKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und der Zitronenpaste in etwa 5-6 Minuten weiß cremig. Füge die Milch und das Sonnenblumenöl hinzu und rühre beides kurz ein. Siebe das Mehl mit dem Backpulver und hebe es kurz unter.

Verteile den Teig auf die vier Backringe, streiche ihn glatt und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten. Mache die Stäbchenprobe und lasse die Küchlein vollständig abkühlen.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, diese muss nicht gesiebt werden und du benötigst kein zusätzliches Backpulver.



Du kannst den Teig auch in einem Backrahmen backen und hinterher die passenden Kreise ausstechen, so verringert sich die Backzeit etwas.

BUTTERCREME

Verrühre die Mischung mit dem Wasser und lasse sie 30 Minuten stehen. Rühre die Butter weiß cremig und verrühre sie mit der Buttercreme Mischung.

TORTE FÜLLEN

Löse die Böden aus den Backringen und schneide sie jeweils einmal waagrecht durch. Setze den ersten größeren Boden auf eine Ganaching Platte und bestreibe ihn mit etwas Buttercreme. Staple so die gesamte Torte, erst alle größeren, dann alle kleineren Böden. Stelle die gefüllte Torte für 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

ZITRONENKUCHEN:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Zitronenpaste
- 150 g Milch
- 150 g Sonnenblumenöl
- 300 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver

BUTTERCREME:

- 1 Buttercreme
- 250 g Wasser
- 300 g Butter (weich)

GLASUR:

- 100 g Sahne
- 125 g Milch
- 8 g Speisestärke
- 100 g weiße Schokolade
- 125 g gezuckerte Kondensmilch
- 100 g saure Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 g Lebensmittelfarbpasten (blau)

DEKORATION:

- 2 g essbarer Glitzer



ELSA FROZEN TORTE / BOLO TSUNAMI PRINCESS CAKE

Umwickle die Beine der Puppe mit Frischhaltefolie. Stich mit einem Apfelelkerner oder Messer die Mitte der Torte so aus, dass die Puppe hineinpasst. Schneide die Torte mit einem Messer zu einer schönen Kleid-Form und streiche sie mit der restlichen Buttercreme glatt. Stelle die Torte nochmal für 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

GLASUR

Verrühre die Sahne mit der Milch und der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Koche die Masse nun einmal kurz auf. Nimm den Topf von der Kochstelle und rühre die weiße Schokolade ein. Gib auch die Kondensmilch, saure Sahne, das Vanilleextrakt und die Lebensmittelfarbpaste hinzu und rühre die Zutaten ein. Stelle die Creme nun in den Kühlschrank, bis sie komplett abgekühlt ist.

TORTE FERTIGSTELLEN

Setze die Puppe in die Torte und stelle einen Tortenring oder einen Ring aus Tortenrandfolie um die Puppe auf die Torte. Achte darauf, dass der Ring vollständig abschließt. Fülle die Glasur in den Ring und bestreue sie mit dem Glitzer. Stelle die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank.

TORTE SERVIEREN

Stelle die Torte auf eine Tortenplatte mit Rand, da die Glasur beim Servieren sonst auslaufen kann. Hebe die Tortenrandfolie vorsichtig an, die Glasur legt sich dann schön um das Kleid und die Torte kann serviert werden. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!