

THE TROLLS MOTIVTORTE / FONDANT CAKE 3D



Zum aktuellen Filmstart von The Trolls backe ich heute eine 3D Motivtorte, Poppy den Troll.



Zubereitungszeit

8 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG RÜHRTEIG

Eier, Zucker, Vanille und Salz in 4-5 Min. cremig rühren. Flüssigkeit, Öl und Lebensmittelfarbe kurz bei niedriger Stufe einrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz einrühren. Den Teig in 3 Backringe einfüllen (14, 16 und 19 cm) und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U etwa 25-30 Min. backen und abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG GANACHE

Sahne aufkochen lassen, vom Herd ziehen. Schokolade einrühren, klümpchenfrei verrühren und abgedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

RICE CRISPIE MASSE

Marshmallows vorsichtig mit Butter in einer beschichteten Pfanne oder in der Mikrowelle schmelzen. Rice Crispie einrühren und mit den Händen weiter kneten. Die Hände vorher mit Kokosfett einfetten. Daraus den Kopf von Poppy formen, in Frischhaltefolie packen und abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG FRANZÖSISCHE HIMBEER-BUTTERCREME

Eier, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über das heiße und kochende Wasserbad stellen. Die Eiercreme unter ständigem Rühren erhitzen, so wird es etwa 85 °C warm. Alternativ kann eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z. B. Kenwood cooking Chef) verwendet werden. Anschließend vom Wasserbad herunter nehmen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20-25 Minuten dauern. Die Eiercreme soll auf etwa 20-26 °C abkühlen.

Der Eierschaum sollte abgekühlt und stabil sein. Die Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Flexirührer maximalschaumig rühren, also in 4-5 Minuten weißcremig. Die Eiercreme unter die Butter heben. Himbeeren in 5-6 Min. einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Unter die Buttercreme heben.

TORTE FERTIGSTELLEN

RÜHR-ÖLTEIG (MEIN LIEBLINGSTEIG):

- ☐ **6** Eier
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **300 ml** Buttermilch (oder andere Flüssigkeit)
- ☐ **300 ml** Sonnenblumenöl
- ☐ Lebensmittelfarbe (pink)
- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **1** Backpulver

GANACHE:

- ☐ **300 g** Sahne
- ☐ **900 g** weiße Schokolade

RICE CRISPIE MASSE:

- ☐ **300 g** Rice Krispies (Schoko)
- ☐ **300 g** Marshmallows
- ☐ **25 g** Butter

FRANZÖSISCHE HIMBEER-BUTTERCREME:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **105 g** Zucker
- ☐ **225 g** Butter
- ☐ **100 g** Himbeeren (frisch oder TK)

THE TROLLS MOTIVTORTE / FONDANT CAKE 3D



Die Tortenböden durchschneiden und mit der Himbeercreme füllen. Im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen. Anschließend in Form schneiden.

Mit Ganache bestreichen und mit Fondant eindecken.

Das Gesicht von Poppy mit Modellerschokolade überziehen und formen.



Poppy nach Wunsch ausdekorieren.



Bevor der Kopf auf Poppys Körper gesetzt wird, sollte der Körper gestützt werden, bspw. Mit einem Holzstab.



Die Torte kann im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

DEKORATION:

- ☐ **1 kg** Modellerschokolade
- ☐ Lebensmittelfarbpasten (pink)
- ☐ Kokosfett (zum Weichkneten)
- ☐ **300 g** Fondant (blau)
- ☐ **300 g** Fondant (weiß)
- ☐ Fondant (weitere Farben)
- ☐ Modellerschokolade (weitere Farben)
- ☐ Lebensmittel Farbstifte
- ☐ Dekorblüten