



SNOWBOARD CAKE / SCHNEEBOMBE / BACKEN MIT RAMONA HOFMEISTER



Ramona Hofmeister hat in diesem Jahr die Medaille bei den Olympischen Spielen in der Sportart Snowboard gewonnen. Gemeinsam backen wir eine Schneetorte mit Fruchteinlage und individualisierten Snowboards.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

RÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 5 Minuten cremig. Rühre die Buttermilch und das Öl bei niedriger Stufe ganz kurz und vorsichtig ein. Verrühre das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver und hebe die Zutaten unter.

Fülle den Teig in 2 Backringe ein und backe diese im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 30 Minuten. Wenn du die Torte etwas flach halten möchtest, dann reicht ½ Portion und 1 Backring.

Lasse den Kuchen anschließend abgedeckt auskühlen – am besten über Nacht.

FRUCHEINLAGE

Lasse die Früchte auftauen und püriere sie. Vermische sie mit dem Agaragar und lasse die Mischung aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Lasse die Masse lauwarm abkühlen und fülle sie dann in 3 Backringe (20 cm Durchmesser, mit Frischhaltefolie verkleidet) ein und friere sie für 1 Stunde ein.

CREME

Verrühre die Mascarpone mit der Sahne, dem Schmand, Zitronensaft, Puderzucker, Vanilleextrakt und Sanapart und schlage die Creme steif.

TORTE FÜLLEN

Schneide die Kuchenböden 1 Mal waagrecht durch. Streiche nun etwas Creme auf den untersten Boden, lege eine Fruchteinlage darüber, verstreiche etwas mehr Creme darüber und belege diese mit einem weiteren Boden. Auf diese Weise wird die Torte gefüllt und die Creme komplett aufgebraucht. Kühle die Torte für etwa 2 Stunden.

DEKORATION

Verknete den Fondant mit der Blütenpaste und rolle die Modelliermasse etwa 3 mm dick auf Bäckerstärke aus. Schneide ein Snowboard zurecht und lasse dieses auf einem geformten Teller am besten über Nacht trocknen. Bemale es anschließend mit Lebensmittelfarben.

RÜHRTEIG:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 450 g Mehl
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 3 TL Backpulver

FRUCHEINLAGE:

- 300 g Erdbeeren (TK)
- 200 g Waldbeeren
- 15 g Agaragar

CREME:

- 500 g Mascarpone
- 500 g Sahne
- 200 g Schmand
- 1 EL Zitrone (Saft)
- 150 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 7 TL San-apart

FLUFF:

- 100 g Zucker
- 60 g Glukose
- 45 ml Wasser
-



SNOWBOARD CAKE / SCHNEEBOMBE / BACKEN MIT RAMONA HOFMEISTER

TORTE BESTREICHEN

Koche den Zucker gemeinsam mit der Glukose und dem Wasser in einem Topf bei mittelhoher Hitze auf und lasse den Sirup einkochen, bis er etwa 117°C erreicht hat. Der Sirup wirft dann kleine, klare Bläschen und ist dickflüssig, so erkennt man die Temperatur auch ohne zwingend ein Thermometer zu verwenden.

Schlage in einer sauberen und fettfreien Schüssel das Eiweiß mit dem Salz steif. Füge den Zucker hinzu und rühre etwa 2-3 Minuten weiter, bis das Eiweiß schön glänzt. Gieße nun den Sirup langsam in einem dünnen Strahl in das Eiweiß. Jetzt vergrößert sich das Volumen. Rühre das Marshmallow Fluff nun bei mittlerer Stufe in etwa 20-25 Minuten kalt.

Bestreiche die Torte außen mit dem Fluff und ziehe mit dem Teigschaber oder Löffel spitzen. Bestreue die Torte nach Belieben mit zerdrückten Baisers und dekoriere sie kurz vor dem Verzehr mit den Snowboards.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

- 75 g** Eiweiß
- 10 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt

DEKORATION:

- 100 g** Fondant
- 100 g** Blütenpaste
- Bäckerstärke
- Lebensmittelfarben
- 40 g** Baiser Drops