



Gelb, gelber, minions! Meine Torte zum Kinostart von "Minions - Auf der Suche nach dem Mini-Boss" ist endlich da. Die neue Figur Otto hat es mir besonders angetan und deshalb habe ich ihn als 3D Torte modelliert. Im Inneren findet ihr zu den minions passend einen Bananen-Split Kuchen mit Bananen-Buttercreme gefüllt. Habt ihr den Film schon gesehen? Biiiiidooooo biiiiidoooo! Druckt euch am besten eine Vorlage 1:1 aus und nutzt sie als Schablone und zum Abmessen der Dekorationselemente. Für den Aufbau der Platte habe ich eine dicke Holzplatte (Höhe 25 mm, Durchmesser 30 cm), eine dünne Holzplatte (Höhe 5 mm, Durchmesser 30 cm) ein kleines und ein mittleres Cakeboard (15 und 20 cm Durchmesser) und mehrere Rundhölzer (2x 22 cm mit 5 mm Druchmesser, 3x 5,5 cm mit 1cm Durchmesser und 4x 11cm mit 5 mm Durchmesser) vorbereitet und vorgebort. Den genauen Aufbau und die Details zum Modellieren der Details findet ihr im Video.



6 Stunden





Back-/Kochzeit

20 Minuten 3

Kühlzeit

3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

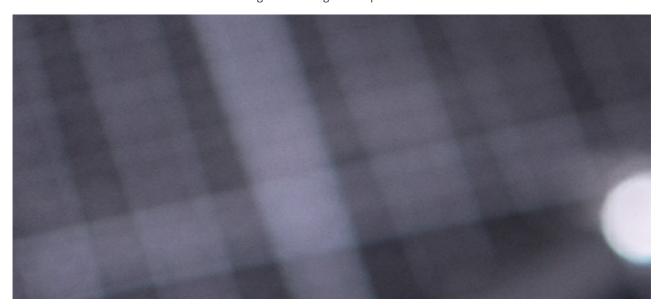
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle 4 Tortenringe in Backpapier eingeschlagen auf Lochbleche. Zwei der Ringe sollten 2

BÖDEN

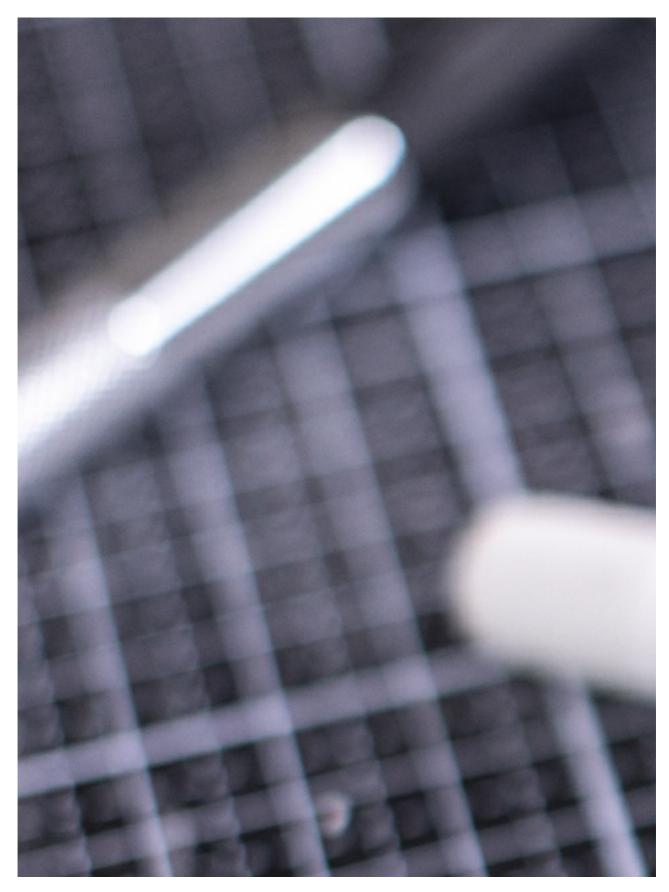
Verrühre die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt cremig. Füge dann die zimmerwarmen Eier einzeln hinzu, rühre jede: kühlen.

DEKORATION DETAILS VORBEREITEN

Knete etwa die Hälfte der Blütenpaste weich und rolle sie mit etwas Bäckerstärke aus. Stich mit Ausstechern, Tüllen und einem M Verknete etwas Blütenpaste mit schwarzer Lebensmittelfarbpaste (Handschuhe tragen) und forme daraus Ottos Haare. Lege sie Verknete etwas schwarzen Fondant mit etwa der gleichen Menge Blütenpaste und etwas schwarzer Lebensmittelfarbe. Modellier



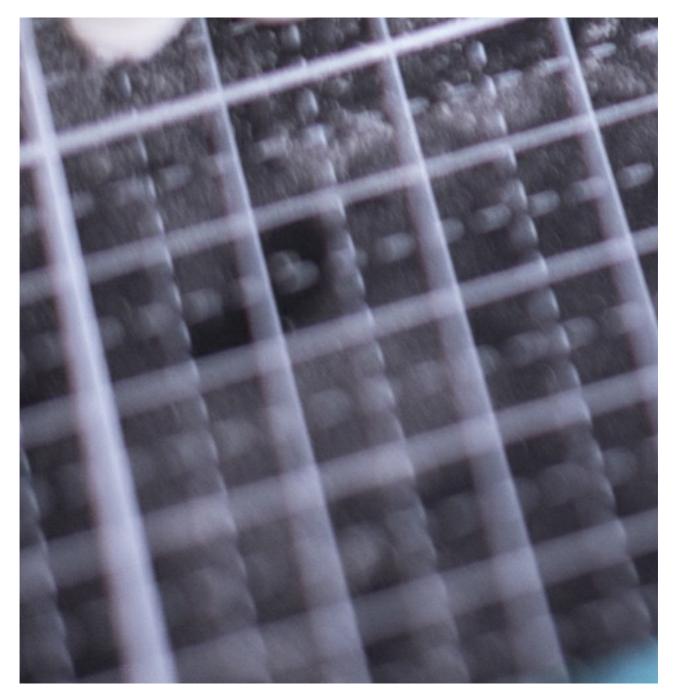












Sprühe alles Details die silber werden sollen mit dem Metallic Spray ein und arbeite nach Belieben mit Metallic Farbpulver nach.

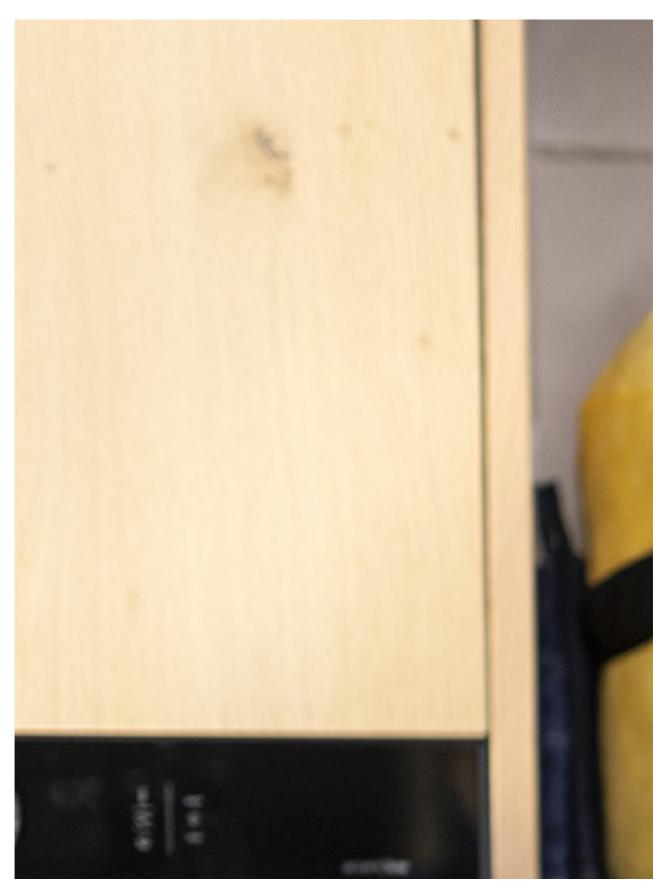
BUTTERCREME

Verrühre das Pulver mit dem Bananensaft und lasse die Masse etwa 30 Minuten quellen. Rühre die Butter in der Zwischenzeit in

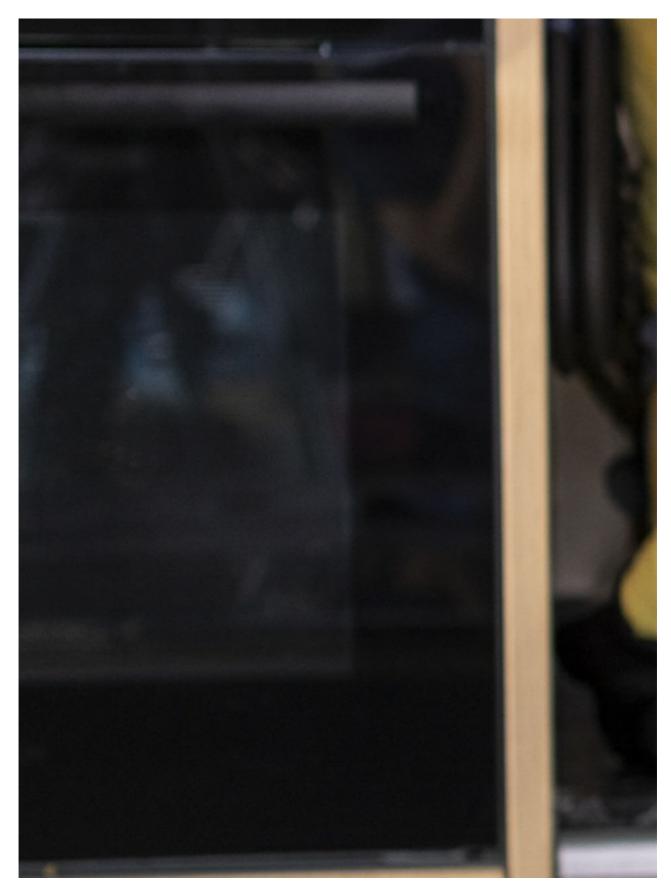
TORTE FÜLLEN

Verrühre die Marmelade mit etwas Wasser und erwärme sie kurz. Setze den ersten kleinen Boden auf die Tortenplatte, bestreich

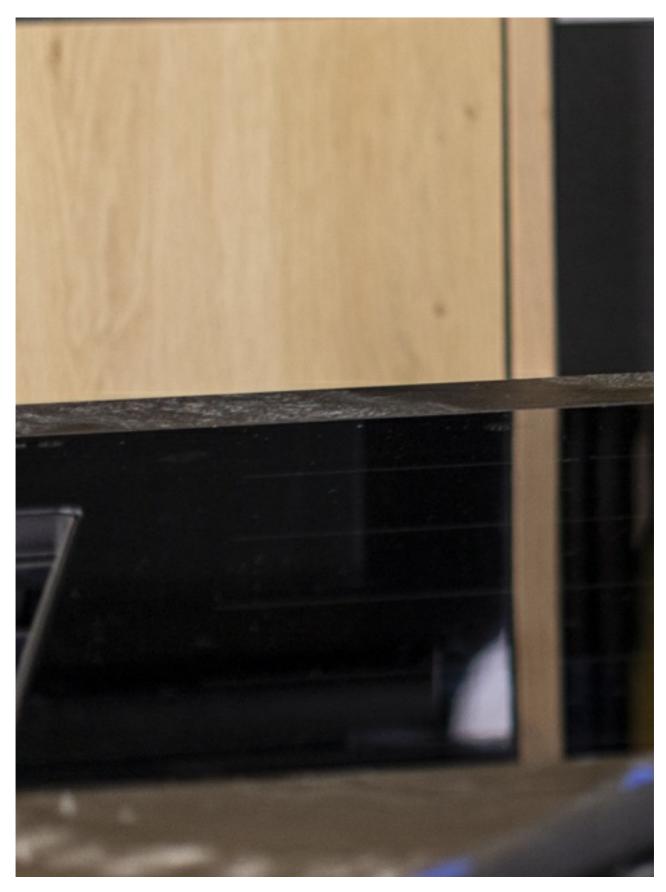












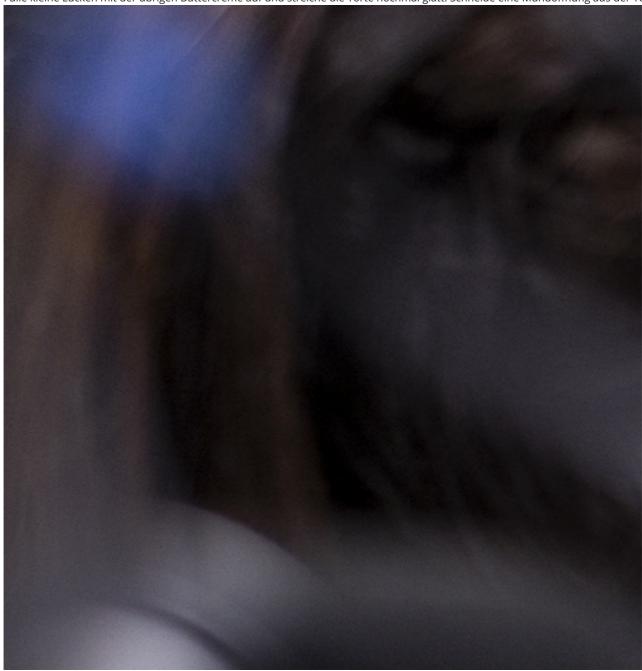


TORTE EINSTREICHEN

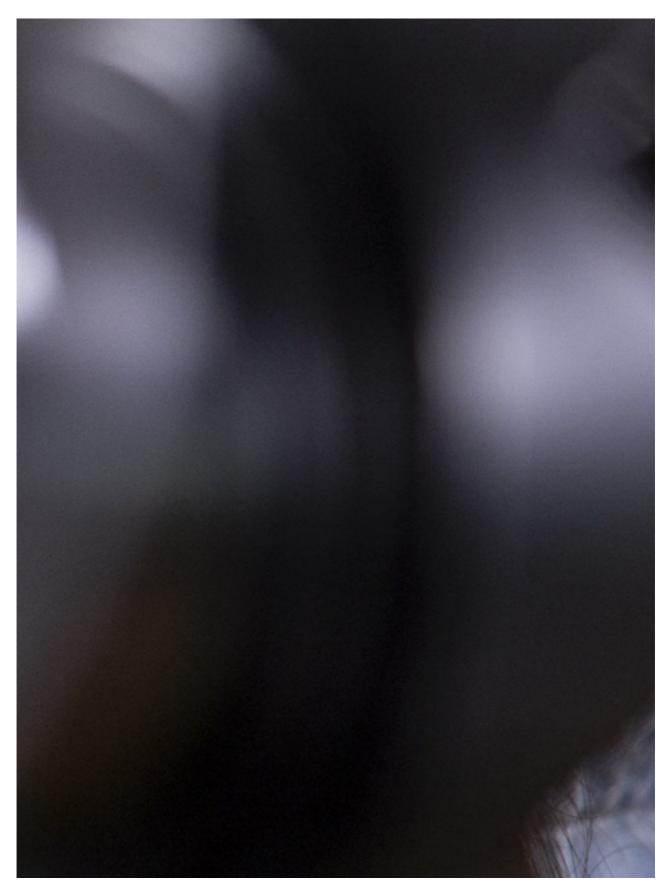
Schneide die Torte in Form und streiche sie mit der Buttercreme glatt und stelle sie für mindestens 2 Stunden oder über Nacht al

TORTE EINDECKEN UND DEKORIEREN

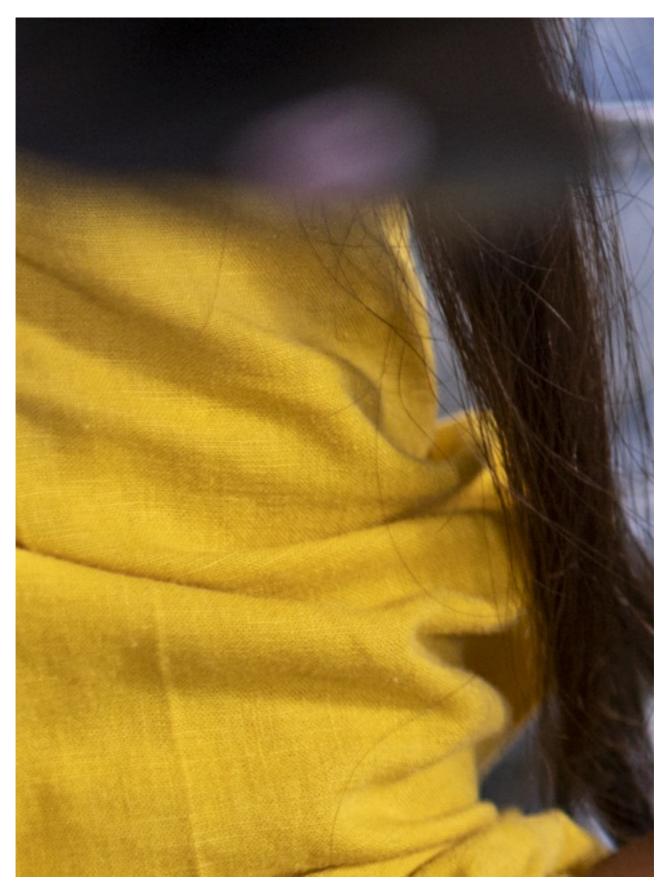
Fülle kleine Lücken mit der übrigen Buttercreme auf und streiche die Torte nochmal glatt. Schneide eine Mundöffnung aus der To





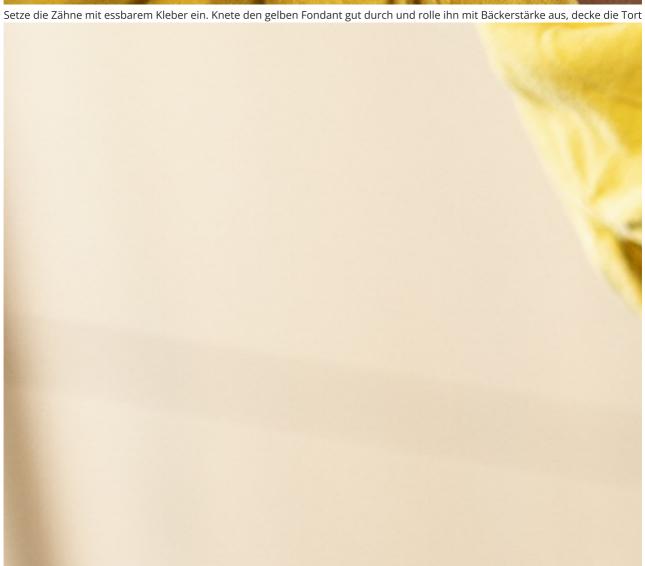




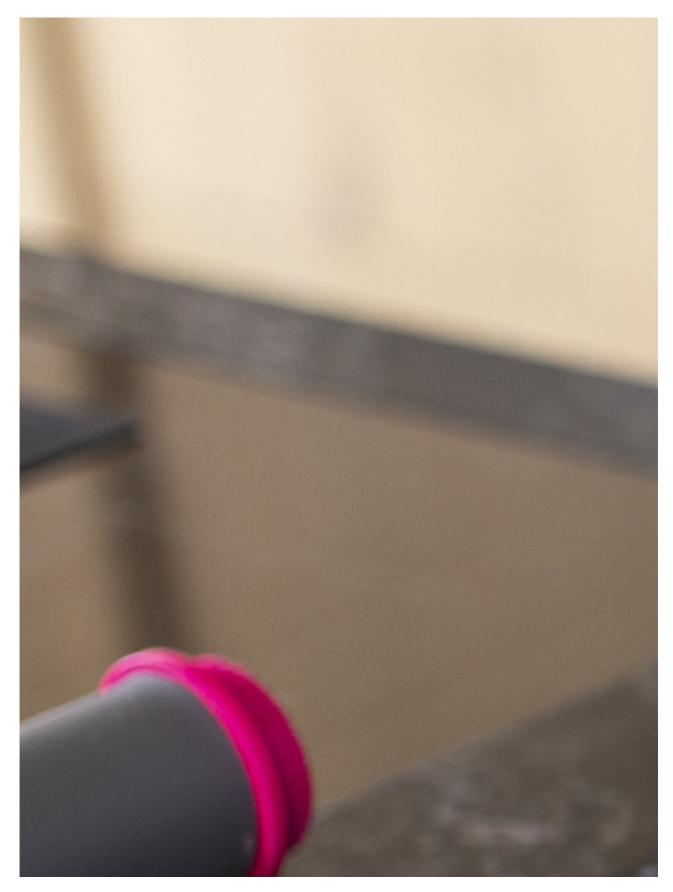




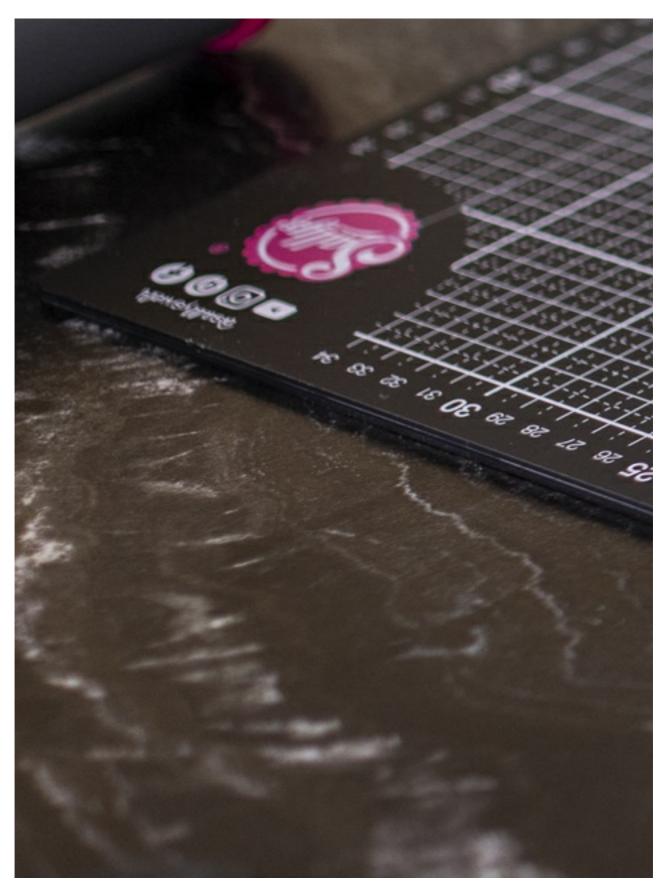




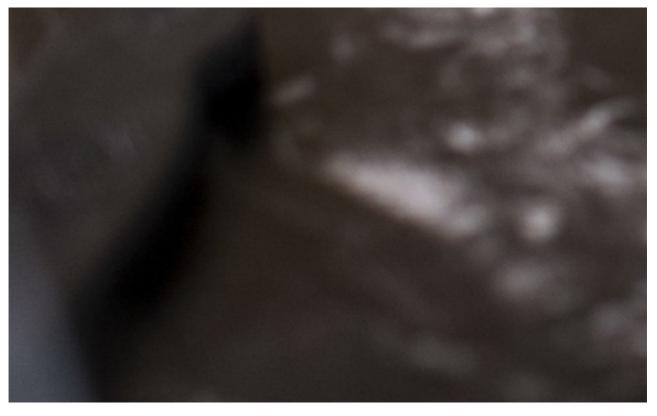






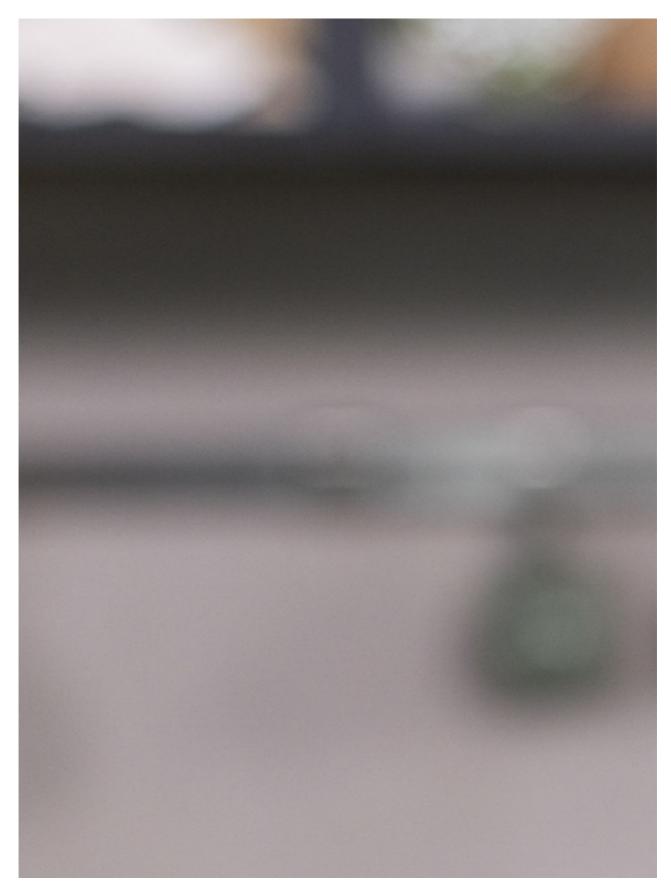




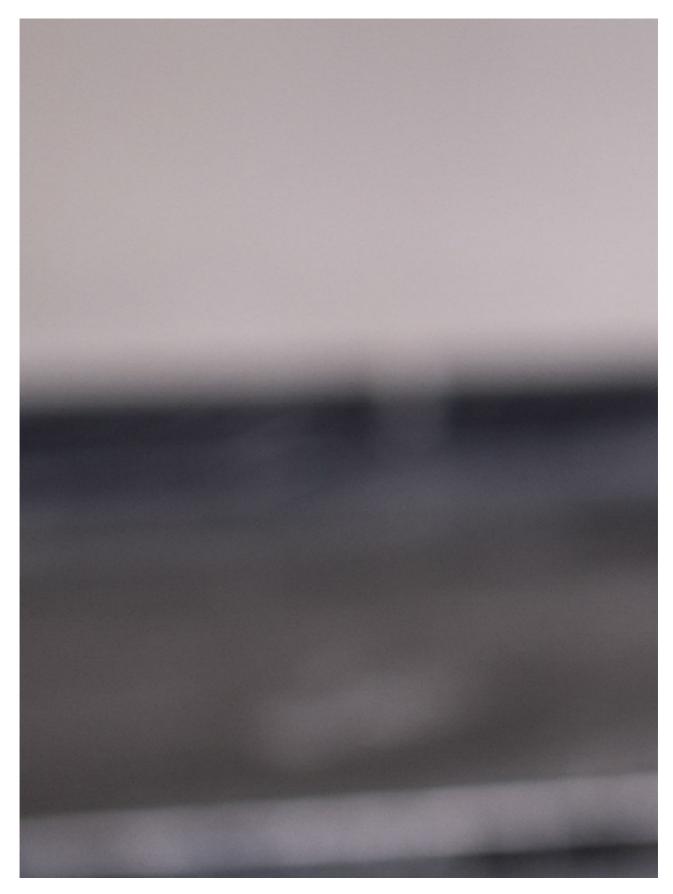
















Befestige dann alle weiteren Details und Dekoelemente und stelle die Torte bis zum Verzehr kühl. Viel Spaß beim Nachmachen ei