Zum Kinostart von

Olaf-Torte von Judys-Schokoladenseite.de

Credit für das Rezept inkl. Bilder: „Judith-Maria Henn“ und „Judys-Schokoladenseite.de“.

Zutaten für den Teig:
12 Eier (getrennt)
400g Zucker
Mark einer Vanilleschote
350g Mehl
150g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:
400g weiche Butter
350g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
1 kleines Glas Marmelade (Erdbeere)

Zutaten für die Deko:
1kg weißer Fondant
150g oranger Fondant
250g schwarzer Fondant

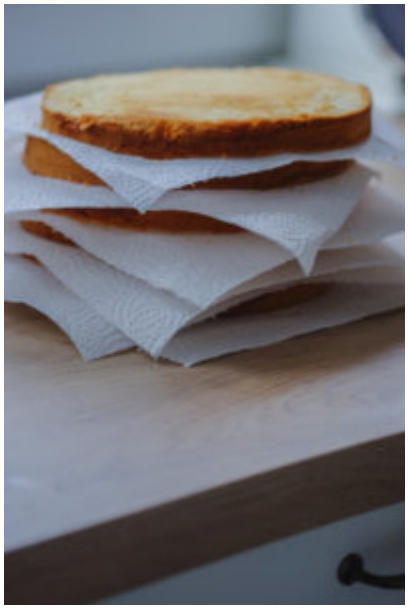
50g blauer Fondant
50g Bäckerstärke (zum Ausrollen)

Und so geht's:

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und 3 Backformen mit 20cm Durchmesser ausfetten. Für den Teig zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz in einer sauberen Rührschüssel steif schlagen, bis es kleine Spitzen schlägt. Dann den Zucker langsam dazugeben und noch ca. 5 Min. weiter schlagen. Wenn das Eiweiß perlmuttfarben glänzt, dann ist es fertig.

Jetzt das Eigelb nach und nach in das Eiweiß schlagen und so lange rühren, bis es sich gut verbunden hat. Nun kommt das Mark der Vanilleschote in die Masse. In einer zweiten sauberen Schüssel das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen. Jetzt den Mehlmix vorsichtig in den Eiermix unterheben und so lange rühren, bis sich alles gut verbunden hat. Zum Abschluss den Biskuitteig in die 3 Formen füllen und bei 160°C Umluft für 30 Min. backen.

Nach dem Backen die Böden gut auskühlen lassen und die oberste Schicht abschneiden, damit ein gleichmäßiger Boden entsteht. Dann jeden Boden einmal in der Mitte teilen, so dass 6 gleich hohe Böden entstehen.



Für die Creme die weiche Butter so lange schlagen, bis sie weiß wird. Dann den Puderzucker und das Vanillemark hinzugeben und alles weiter schlagen, bis eine schöne Creme entsteht.

Jetzt werden die Tortenböden auf ein Cakeboard gestapelt.

Die Creme mit einem Messer auf den Tortenboden streichen und in der Mitte Marmelade verteilen.

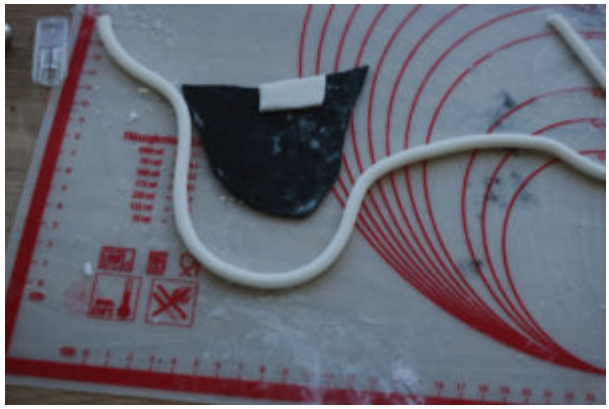
Dann den nächsten Boden darauf legen.

Nach dem letzten Boden die Torte in den Kühlschrank stellen und dort ca. 30 Min. fest werden lassen.

Wenn die Torte wieder aus der Kühlung kommt nochmals mit der Creme einstreichen und wieder zurück in die Kühlung geben.

In der Zwischenzeit den weißen Fondant gleichmäßig auf der Bäckerstärke ausrollen.

Dann die Fondantdecke über die Torte legen und sie vollständig eindecken. Alles glattstreichen, die überstehenden Enden abschneiden im Anschluss wieder in die Kühlung stellen.



Jetzt wird das süße Gesicht von Olaf modelliert. Die Einzelteile vorsichtig mit Wasser bestreichen und auf die Torte kleben.

Und fertig ist die Olaf-Torte. Nicht nur zuckersüß sondern auch super-lecker.

DIE EISKÖNIGIN 2 startet am 21. November 2019 in den Kinos – auch in Disney Digital 3D™.