

Fondanttorte mit Ganache

Eine frühlingshafte Torte mit marmorierten Fondant-Blüten und einer schokoladigen Füllung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Füllung:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
200 g Schlagsahne

All-in-Teig:

220 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
175 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 ml Orangensaft
4 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Vorbereiten:

Für die Füllung beide Kuvertüresorten fein hacken. Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen (nicht im Kühlschrank). Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. aufschlagen. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Mitgebackenes Backpapier abziehen und Gebäck auf eine Platte zurückstürzen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. 2 EL der Füllung beiseitestellen, die übrige Creme auf dem unteren Boden glatt streichen, dann den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Den Rand und evtl. die Oberfläche dünn mit der übrigen Creme einstreichen.

4 Verzieren:

Für die Blüten 50 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Weißen und roten Fondant in kleine Stückchen zupfen (Abb. 1). Die Stücke mischen und etwas zusammenkneten (Abb. 1), dann zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen (Abb. 1). Mit einem Blütenausstecher verschieden große Blüten ausstechen. Reste aufeinanderlegen (nicht verkneten) und erneut ausrollen.



- 5 **Vor dem Servieren** Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf die Torte legen. Folie vorsichtig abziehen. Fondant-Decke von der Mitte aus glatt streichen, seitlich andrücken und überstehenden Fondant abschneiden. Blüten mit Zuckerschrift dekorativ auf die Torte kleben und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte auch mit Schmetterlingen verzieren. Fondant (marmoriert oder einfarbig) ausrollen, Schmetterlinge ausstechen und über Nacht zum Trocknen auf einen Löffelstiel legen. Kleben Sie zusätzlich Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge auf.
- Der Boden kann gut am Vortag gebacken und die Torte kann ohne Füllung eingefroren werden.