




Motivtorte Fondant-Blüten

Torte mit heller und dunkler Ganachefüllung

etwa 35 Stück    aufwändig ● ● bis 120 Minuten



Wie bereite ich eine zweistöckige Motivtorte mit Fondant-Blüten und Ganache zu?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kuvertüre hacken und zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Böden beider Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. **Hinweis:** Prüfen, ob beide Formen auf einem Rost in den Backofen passen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für die Springform (Ø 20 cm):

Biskuitteig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
100 g Butter
9 Eier (Größe M)
5 EL heißes Wasser
350 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Ganache:

600 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
500 g Schlagsahne
200 g weiche Butter
400 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

Zum Tränken:

125 g Zucker
125 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

2 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decken
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Puderzucker

2 Biskuitteig:

Eier und Wasser in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 3 Min. schlagen. Mehl und Backin mit Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Dann Butter-Kuvertüre kurz unterrühren. Den Teig in den Springformen verteilen und glatt streichen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben, dabei die große nach hinten und die kleine Form nach vorne stellen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Springformränder lösen und entfernen, Böden jeweils auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformböden entfernen und die Gebäcke erkalten lassen.

3 Ganache:

Weißer Kuvertüre fein hacken. **250 g** Sahne in einem Topf kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre und **100 g** Butter unter ständigem Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen. Dunkle Kuvertüre ebenfalls fein hacken und mit der übrigen Sahne und Butter wie beschrieben, verarbeiten.

4 Tränke:

Wasser, Zucker und Finesse in einem kleinen Topf verrühren. Einmal sprudelnd aufkochen und erkalten lassen.

5 Ganache:

Kurz bevor die helle und dunkle Ganache fest ist, jeweils cremig aufschlagen und in Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 12 mm) füllen. Hinweis: Für die große Torte wird gut die Hälfte Ganache benötigt und für die kleine Torte etwa 1/3 Ganache, restliche Ganache ist zum Einstreichen.

- 6 Von den Böden das mitgebackene Papier abziehen und beide Böden jeweils zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden des großen Bodens auf eine Tortenplatte legen und tränken. Abwechselnd helle und dunkle Ganacheringe aufspritzen (Abb. 1) und den mittleren Boden auflegen und tränken. Wieder Ganacheringe aufspritzen und den oberen Boden auflegen. Torte mit Ganache dünn einstreichen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Die kleine Torte ebenso fertigstellen und in den Kühlschrank stellen.



7 Verzieren:

Für die große Torte eine Fondant-Decke auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Die Fondant-Decke mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Für die kleine Torte die Fondant-Decke abrollen und mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen und die Fondant-Decke wie bei der großen Torte andrücken, überstehenden Fondant mit einem spitzen Messer abschneiden. Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen.

- 8 Fondantreste von der Fondant-Decke halbieren. Eine Hälfte mit Back- und Speisefarbe grün einfärben. Die andere Hälfte nochmal halbieren, eine Portion mit der Speisefarbe zart gelb, die andere rot einfärben. Sollte der Fondant kleben ggf. etwas Puderzucker unterkneten.

- 9 Etwas gelben Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen, Schmetterlinge ausstechen und z. B. über einem Löffelstiel mind. 3 Std., am besten über Nacht, trocknen lassen.

- 10 Roten und gelben Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Taler ausstechen (Ø ca. 2 cm), zu kleinen Blüten einrollen (Abb. 2) und auf einem Stück Backpapier ablegen.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 11 Grünen Fondant zu dünnen Rollen formen und mit Zuckerschrift zu Blütenstielen an die Torten kleben. Kürzere Rollen zu Schlaufen legen und als Blätter an die Stiele kleben. Blüten in "3er-Gruppen" an die Stiele und als Bukett auf die Torte kleben.
- 12 Mit Zuckerschrift eine Flug-Bahn auf die Torten tupfen. Am Ende der Spur oben auf der Torte einen Schmetterling aufkleben. Weitere Schmetterlinge z. B. auf Blüten kleben. Torte bis zum Servieren kühl stellen (nicht in den Kühlschrank).

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Schmetterlinge können Sie auch andere Motive ausstechen, z. B. Flugzeuge oder eine Hummel formen. Für die Flügel weißen Fondant dünn ausrollen und 2 Herzchen (ca. 2 cm) ausstechen. Für den Körper etwas Fondant mit Kakao braun einfärben. jeweils 3 gelbe und braune Fondantkugeln aneinanderkleben und auf die Flügel setzen. Mit einem Teelöffel einen Mund eindrücken und mit Zuckerschrift Augen anzeichnen. Am besten über Nacht trocknen lassen.
- Wenn Sie die Motive für die Verzierungen einige Tage im Voraus zubereiten möchten, benötigen Sie etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant weiß.
- Wenn noch Tränke übrig ist, die oberen Böden auf der Schnittseite tränken.

