Rezept

"Mustergültig"-Motivtorte

Ein Rezept von "Mustergültig"-Motivtorte, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig

- **4** Eier (M)
- **2 Pck.** Vanillezucker
- **1/2 TL** Backpulver
- **85 g** Zucker
- **100 g** Mehl

Für die Creme

- **1 Blatt** weiße Gelatine
- **150 g** Sahne
- **100 g** Zucker
- **100 g** Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- **300 g** Doppelrahmfrischkäse

Für die Füllung und Garnitur

- **150 g** Konfitüre (z.B. Pfirsich)
- **150 g** fliederfarbener Fondant
- **150 g** blauer Fondant
- **750 g** weißer Fondant
- **150 g** hellgrüner Fondant
- **2** Springformen (10 cm und 15 cm Ø)

Außerdem

- Butter für die Formen
- runde Ausstechformen (2 cm, 3 cm, 4 cm Ø)
- Motiv-Vorlage (Zickzackmuster; siehe Rezept-Tipp)
- essbarer Kleber (ersatzweise Royal Icing)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Springformböden mit Backpapier auslegen, Ränder einfetten. Eier trennen und die Eiweiße in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Die Eigelbe dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und unterheben. Den Teig in die Formen füllen, im Ofen (Mitte) 10 - 15 Min. backen.

2. Für die Schokocreme Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. einweichen. Schokolade hacken, mit 50 g Sahne aufkochen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Topf vom Herd nehmen, die abgetropfte Gelatine unterrühren. Frischkäse in einer Schüssel cremig rühren. Zucker und die Schokomasse unterrühren. Restliche Sahne (100 g) schlagen und unterheben.

3. Tortenböden auskühlen lassen, aus den Formen lösen und jeweils waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden. Jede Platte mit Schokocreme einstreichen, die Böden wieder zusammensetzen und dann rundherum mit Konfitüre einstreichen. Weißen Fondant weich kneten und 3 - 4 mm dick ausrollen. Tortenböden damit einschlagen, dann zur mehrstöckigen Torte aufbauen (siehe Rezept-Tipp) .

---

4. Motiv-Vorlage ausdrucken (siehe Rezept-Tipp), ausschneiden und als Schablone verwenden. Buntes Fondant kneten, 2 - 3 mm dick ausrollen und 3 Zickzacklinien ausschneiden. Aus dem restlichen Fondant unterschiedlich große Kreise ausstechen, 1 Streifen (1 ½ × 10 cm) zuschneiden. Fondant-Motive mit Kleber an der Torte befestigen.