Rezept

Spitzenblusen-Motivtorte

Ein Rezept von Spitzenblusen-Motivtorte, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DIE BÖDEN:

- **1** Rezept Wiener Biskuit (siehe Rezept-Tipp)
- Butter für die Backrahmen

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **450 g** gehackte weiße Kuvertüre
- **30 g** weiche Butter
- **200 g** Aprikosenkonfitüre
- **200 g** Sahne
- **50 ml** Orangenlikör (z.B. Cointreau)

FÜR DIE DEKORATION:

- **1 kg** Rollfondant
- schwarze gel-Lebensmittelfarbe
- **1** Rezept Eiweißglasur (siehe Rezept-Tipp)
- **1/2 TL** CMC oder Tragant (Verdickungsmittel)
- klarer Alkohol zum Ankleben (z.B. Wodka, ersatzweise Wasser)
- Puderzucker zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backrahmen, 20 x 25 cm | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zuerst aus Pappe ein Rechteck (ca. 20 x 25 cm) ausschneiden und in Alufolie einschlagen. Somit ergibt sich eine passende Tortenpappe – alternativ lässt sich die Torte auch auf der sauberen Arbeitsfläche aufbauen. Die Vorlagen für Kragen und Knopfleiste kopieren und ausschneiden. Für den Überzug 200 g Rollfondant mit CMC oder Tragant verkneten, luftdicht in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Böden den Backofen auf 175° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Den Backrahmen einfetten und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stellen. Den Wiener Biskuit zubereiten, in den Backrahmen füllen und im Backofen (Mitte) 35 – 40 Min. backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Währenddessen für die Füllung die Kuvertüre in die Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen, ca. 1 Min. ruhen lassen. Dann mit dem Schneebesen glatt rühren. Nacheinander die Butter und den Orangenlikör unterrühren und die Creme ca. 1 Std. ruhen lassen.

4. Inzwischen den Kuchen horizontal halbieren, sodass zwei gleich hohe rechteckige Böden entstehen. Die Konfitüre mit 2 EL Wasser aufkochen und auf der Oberseite der Böden verstreichen, ca. 5 Min. anziehen lassen. Einen Boden auf die Tortenpappe setzen, die Hälfte der Füllung gleichmäßig darauf verteilen und den zweiten Boden auflegen. Die Torte mit übriger Füllung gleichmäßig dünn ummanteln und mind. 4 Std. kühl stellen.

5. Für den Überzug die übrigen 800 g Rollfondant weich kneten und auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche mit dem Rollstab ca. 5 mm dick zu einem Rechteck (ca. 30 x 35 cm) ausrollen. Die Torte damit eindecken, die Seiten glatt streichen und den Überschuss vom Rollfondant abschneiden. Den Überschuss verkneten, ca. 5 mm dick ausrollen und daraus mit der Spritzbeutel-Tülle sieben kleine Kreise für die Knöpfe ausstechen. Mit dem Zahnstocher je zwei Knopflöcher einstechen. Die Knöpfe bis zur Verwendung ruhen lassen.

6. Für Kragen und Knopfleiste den vorbereiteten CMC-Rollfondant schwarz einfärben, ausrollen und vorsichtig in die Silikon-Spitzenform drücken. Die Spitze wieder aus der Form nehmen, auf die Vorlagen legen und die Konturen mit einem Messer ausschneiden. Kragen und Knopfleiste auf der Rückseite mit wenig Alkohol bestreichen und aufkleben.

7. Die Eiweißspritzglasur zubereiten und schwarz einfärben. In den Papierspritzbeutel füllen und die Ränder der Knopfleiste mit kleinen Punkten dekorieren. Details von der Spitze auf Kragen und Knopfleiste durch ein paar Eiweißspritzglasur-Punkte hervorheben. Die Knöpfe ebenfalls mit schwarzer Eiweißspritzglasur dekorieren und sechs davon auf die Leiste kleben. Für die Brusttasche mit der schwarzen Spritzglasur eine Linie auf der rechten Brustseite tüpfeln und einen Knopf darunterkleben. Die Torte vor dem Servieren ca. 2 Std. kühl stellen.