

Rezept

Torten einstreichen & einschlagen

Ein Rezept von Torten einstreichen & einschlagen, am 28.04.2024

Zutaten

1 Tortenboden (20 cm Ø; halbiert und gefüllt)

750 g Fondant

Drehteller

rechteckige Teigkarte

Rollstab

Pizza-Schneider

1 Rezept Buttercreme große Tortenscheibe lange Winkelpalette Silikonmatte Fondant-Glätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (14 Stücke) | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- Den gefüllten Tortenboden auf die Tortenscheibe setzen und diese auf den Drehteller stellen. Knapp ein Drittel der Buttercreme auf die Torte geben.
- 2. Die Buttercreme rundherum gleichmäßig mit der Winkelpalette verteilen. Diese erste Schicht heißt Crumb-Coat und schließt die Kuchenkrümel ein.
- 3. Torte 1 Std. kühlen, dann mit der übrigen Creme einstreichen. Dabei die Teigkarte am Tortenrand und zugleich auf der Tortenplatte gerade ansetzen.
- 4. Mit einer Hand die Teigkarte gerade halten, mit der anderen den Drehteller ein Stück drehen. Wiederholen, bis der Rand der Torte glatt ist.
- 5. Zum Schluss Oberfläche mit der Winkelpalette glätten. Dann die Teigkarte im 45-Grad- Winkel von der Mitte aus auf die Torte setzen, Teller langsam drehen.
- 6. Diesen Vorgang wiederholen und dabei die überschüssige Buttercreme von der Torte abstreichen. Die mit Buttercreme umhüllte Torte kühl stellen.
- 7. Den Fondant weich kneten und auf der Silikonmatte mit dem Rollstab 3 4 mm dick ausrollen (siehe auch Tipp).

- 8. Sollten sich in der Fondant-Platte Luftblasen gebildet haben, diese mit einer Nadel aufstechen. Küchenpapier anfeuchten, die Torte damit rundherum abtupfen.
- 9. Die Fondant-Platte über die Torte legen und die Oberseite mit dem Glätter glatt streichen.
- 10. Nun den Fondant auch an der Seite nach und nach glatt an den Tortenrand streichen, dabei von oben nach unten arbeiten und den Drehteller zu Hilfe nehmen.
- 11. Fondant rundherum mit dem Pizza-Schneider grob kürzen. Überstehende Fondant-Ränder erneut andrücken, glätten und gerade am Rand abschneiden.