Rezept

Aufbau mehrstöckiger Torten

Ein Rezept von Aufbau mehrstöckiger Torten, am 24.05.2025

Zutaten

Für das Royal Icing:

- **250 g** gesiebter Puderzucker
- **1 TL** Zitronensaft
- **1** Eiweiß (M)

Außerdem:

- **3** eingestrichene und eingeschlagene Tortenböden (20, 15 und 10 cm Ø)
- Zahnstocher
- **1** bleistiftdicker Holzstab (25 cm lang, nach Belieben)
- **3** Cake Boards in Größe der Böden (20, 15 und 10 cm Ø)
- **16** Holzstäbchen
- Spritztüte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (28 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Royal Icing ist der »Baustoff« beim Zusammensetzen und Dekorieren von Torten. Dafür Puderzucker und Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgeräts langsam verrühren. Den Zitronensaft zugeben und die Masse mit etwas höherer Geschwindigkeit weiterrühren, bis sie fest ist. Das Icing mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt bis zur Verwendung kühlen.

2. Den großen Tortenboden mit etwas Royal Icing auf dem großen Cake Board fixieren. Dann das Board des mittleren Bodens (15 cm Ø) mittig auf die Torte legen. Mit dem Zahnstochen rundherum fahren und so einen Kreis anzeichnen.

3. Am inneren Rand der Markierung 1 Holzstäbchen gerade bis zum Cake Board in den Tortenboden stecken. Am Stäbchen die Stelle markieren, wo die Torte aufhört. Das Stäbchen herausziehen und weitere 7 Stäbchen auf die markierte Höhe zuschneiden.

4. Die Stäbchen dann im angezeichneten Kreis verteilen. Für optimale Stabilität die Stäbchen in regelmäßigem Abstand am Kreisrand platzieren und ein Stäbchen-Dreieck in der Mitte formen. Mit dem zweiten Boden genauso verfahren, dabei das kleine Cake Board (10 cm Ø) zum Anzeichnen verwenden.

5. Eine dünne Schicht Royal Icing in der Mitte des angezeichneten Bereichs auf dem großen Tortenboden verteilen und glatt streichen. Den mittleren Tortenboden (15 cm Ø) ebenfalls mit etwas Royal Icing auf dem Cake Board fixieren, daraufsetzen und leicht andrücken.

6. Etwas Royal Icing in die Spritztüte füllen und den kleinen Spalt zwischen den beiden Tortenetagen damit verdecken. Dabei kann man das Icing unauffällig dünn in der Farbe der Torte auftragen oder auch als Dekorationselement einsetzen.

7. Bei besonders schweren Torten empfiehlt es sich, die gesamte Torte in der Mitte mit dem dicken Holzstab zu stabilisieren. Dafür den Stab in der Mitte des mittleren Bodens gerade bis zum Cake Board des unteren Bodens durchstecken. Den Stab oben etwas überstehen lassen und dann den kleinen Boden samt Cake Board darauf befestigen.

8. Zuletzt den kleinen Tortenboden (10 cm Ø) mit dem Cake Board aufsetzen. Um keine Fingerabdrücke im Fondant zu hinterlassen, arbeite ich mit einer Palette und einem Fondantglätter und berühre den Tortenboden mit den Händen nur am Cake Board.

9. Alternativ zum Royal Icing kann man die Spalte zwischen den drei Tortenetagen auch mit etwas Buttercreme, einem schmalen Fondantstreifen oder mit einem hübschen Stoffband verdecken.