

Rezept

Buttercremetorte Achtung, ich komme!

Ein Rezept von Buttercremetorte Achtung, ich komme!, am 08.02.2025

Zutaten

Für Deko und Füllung:

- | | |
|---|-----------------------------|
| 100 g Marshmallow-Fondant | 200 g weißer Fondant |
| pfirsichfarbene, rote, schwarze und dunkelblaue Lebensmittelfarbe | Lebensmittelkleber |
| | schwarzer Lebensmittelstift |
| 200 g Brombeerkonfitüre | |

Für den Vanilleteig:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 200 g weiche Butter | 1 Prise Salz |
| 200 g Zucker | 1 TL Vanilleextrakt |
| 4 Eier (M) | 200 g Mehl |
| ½ Pck. Backpulver | |

Für den Schokoladenteig:

- | | |
|---|----------------------------|
| 125 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt) | 125 g Butter |
| | 4 Eier (M) |
| 125 g Zucker | 125 g Mehl |
| 1 Pck. Backpulver | 200 g Crème fraîche |

Für die Buttercreme:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 250 g weiche Butter | 1 TL Vanilleextrakt |
| hellblaue Lebensmittelfarbe | 500 g Puderzucker |

Außerdem:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 2 Stücke Wickeldraht (20 cm llang) | 2 Springformen (20 cm) |
| Butter für die Formen | Wolkenausstecher (4 und 6 cm Ø) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 27 g F, 5 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko den Marshmallow-Fondant weich kneten und acht Wolken ausstechen. Den weißen Fondant weich kneten und einen kleinen Teil pfirsichfarben einfärben. Den Rest rot, schwarz und blau färben. Aus dem blauen Fondant eine dünne Rolle formen, zwei Stücke für die Arme und zwei längere für die Beine zuschneiden. Den restlichen blauen Fondant zu einem Rechteck für den Körper formen, dann Arme und Beine mit Lebensmittelkleber daran befestigen. Aus dem schwarzen und pfirsich Fondant je zwei kleine Kugeln für Füße und Hände formen und ankleben. Aus dem Rest eine Kugel für den Kopf rollen. Fliegerbrille und Nase formen und aufkleben, den Mund aufzeichnen. Aus dem roten Fondant die Fliegerkappe und ein Rechteck (5 × 15 cm) für den Fallschirm formen. Die Kappe auf dem Kopf ankleben und alle Teile ca. 2 Std. trocknen lassen. Den Fallschirm mit Draht am Rücken befestigen.

2. Backofen auf 180° vorheizen, die Böden der Formen mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Für den Vanilleteig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren, Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben, alles zu einem glatten Teig verrühren.

3. Für den Schokoteig die Schokolade grob hacken und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig rühren. Mehl und Backpulver darübersieben und kurz untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.

4. Die Teige in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45-50 Min. (Vanille) und 50-55 Min. (Schokolade) backen. Leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen. Danach beide Kuchen begradigen und waagrecht halbieren.

5. Einen Schokoladenboden auf eine Tortenplatte setzen und mit Konfitüre bestreichen. Einen Vanilleboden darauflegen und ebenfalls mit Konfitüre bestreichen. Mit dem zweiten Schokoboden wiederholen, den zweiten Vanilleboden nur auflegen.

6. Für die Buttercreme Butter, Vanilleextrakt und einige Tropfen Lebensmittelfarbe in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und untermischen, bis eine streichfeste Creme entsteht. Die Torte mit der Creme rundum glatt einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen. Zuletzt die Wolken am Rand andrücken und den Fallschirmspringer auf die Torte setzen.