

Rezept

Buttercremetorte So macht Golfen Spaß

Ein Rezept von Buttercremetorte So macht Golfen Spaß, am 27.03.2025

Zutaten

Für die Deko:

15 g roter Fondant

100 g weißer Fondant

Für den Teig:

300 g weiche Butter

1 Prise Salz

300 g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

6 Eier (M)

300 g Mehl

¾ Pck. Backpulver

Für die Buttercreme:

375 g weiche Butter

750 g Puderzucker

grüne Lebensmittelfarbe

Außerdem:

Cake-Pop-Stiele

Pinsel

Springform (25 cm Ø)

Butter für die Form

Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø)

Spritzbeutel mit Grastülle (10 mm Ø)

Kreisausstecher (5 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal, 50 g F, 7 g EW, 106 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko den roten Fondant weich kneten, ausrollen und einen Wimpel ausschneiden. Den Wimpel auf den Cake-Pop-Stiel stecken und trocknen lassen. Den weißen Fondant weich kneten und daraus eine golfballgroße Kugel formen. Für den »Golfball-Look« mit dem Stiel des Pinsels in regelmäßigen Abständen kleine Vertiefungen ins Fondant drücken.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 55-60 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen. Den Kuchen danach begradigen, den abgeschnittenen Teil fein zerkrümeln und beiseitestellen.

3. Für die Buttercreme die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Die Buttercreme dritteln und ein Drittel mit Lebensmittelfarbe dunkelgrün, die restlichen beiden Drittel hellgrün anfärben. Die hellgrüne Creme in den Spritzbeutel mit Lochtülle, die dunkelgrüne Creme in den Spritzbeutel mit Grastülle füllen. Die Torte rundum glatt mit der hellgrünen Buttercreme einspritzen und glatt streichen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.
-
4. Danach mit dem Ausstecher auf der Tortenoberfläche einen Kreis anzeichnen und die Buttercreme im Kreisinneren entfernen. Den Kreisrand mit einem kleinen Messer gerade nachziehen und die Vertiefung mit den Kuchenbröseln füllen. Die Tortenoberfläche mit dunkelgrünen Buttercremetupfen für das Gras bedecken. Das Fähnchen am Rand des Sandlochs in die Kuchenbrösel stecken und den Fondantgolfball vor dem Loch ins Buttercremegras setzen.