Rezept

Fondant-Torte richtig einstreichen und einschlagen

Ein Rezept von Fondant-Torte richtig einstreichen und einschlagen, am 23.05.2025

Zutaten

- **1** halbierter und gefüllter Tortenboden (20 cm Ø, z. B. Vanilleboden)
- **1** Rezept Buttercreme
- **750 g** Fondant

Außerdem:

- Cake Board (25 cm Ø)
- rechteckige Teigkarte
- Tortenkamm (gewellt oder gezackt)
- Silikonmatte
- Stecknadeln
- Pizza-Schneider
- Drehteller
- Palette
- Bäckerstärke
- Rollstab
- Fondant-Glätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Den gefüllten Tortenboden auf das Cake Board setzen und auf dem Drehteller platzieren. Etwa ein Drittel der Buttercreme auf die Torte geben und mit der Teigkarte oder Palette rundum glatt einstreichen. Diese dünne Schicht (Crumb Coat) schließt Kuchenkrümel ein und erlaubt ein sauberes Ergebnis. Die Torte vor dem Weiterverarbeiten ca. 1 Std. kalt stellen.

2. Die Torte mit der restlichen Buttercreme einstreichen. Dabei die Teigkarte am Tortenrand und zugleich auf dem Drehteller gerade aufsetzen. Mit einer Hand die Karte gerade halten, mit der anderen den Teller Stück für Stück drehen.

3. Tolle Muster am Tortenrand ergibt ein gewellter oder gezackter Tortenkamm. Den Kamm an der Torte ansetzen und den Teller drehen oder den Kamm freihändig von unten nach oben durch die Creme ziehen. So verzierte Torten werden dann nicht mehr mit Fondant eingedeckt.

4. Je besser die Unterlage für den Fondant, desto formschöner wird am Ende die Torte. Deshalb die Buttercreme mit einer Palette schön glatt streichen und die Torte vor dem weiteren Bearbeiten gut kühlen.

5. Den Fondant weich kneten und auf der mit Stärke bestäubten Silikonmatte mit dem Rollstab 4-5 mm dick ausrollen. Achtung: Die Arbeitsfläche unbedingt sauber halten, denn nichts ist ärgerlicher als ein Fussel im fertigen Meisterwerk.

6. Haben sich in der Fondantplatte Luftbläschen gebildet, mit einer Nadel aufstechen. Die Torte mit einem angefeuchteten Küchentuch rumdum abtupfen. Die Fondantplatte mit der Silikonmatte aufnehmen und so über die Torte legen, dass rundum gleich viel Fondant überhängt.

7. Den Fondantglätter ohne Druck aufsetzen, gerade halten und die Oberfläche mit kreisenden Bewegungen glatt streichen. Nun den Fondant auch an der Seite rundum glatt an den Tortenrand streichen. Dabei von oben nach unten arbeiten und den Drehteller zu Hilfe nehmen. Ich arbeite gern mit zwei Glättern und drehe die Torte zwischen beiden.

8. Den Fondant rundherum mit dem Pizzaschneider grob kürzen. Jetzt erneut mit dem Glätter um den Rand fahren und überstehende Fondantränder leicht andrücken. Erst dann die Kante gerade abschneiden. Diese beiden Schritte sind in dieser Reihenfolge wichtig, da die Fondantdecke sonst leicht zu kurz gerät.

9. Für einen exakten Abschluss verwende ich ein kleines Schneidrad. Mein Tipp: Unschöne Kanten lassen sich prima mit kleinen Buttercreme-Pünktchen verdecken. Diese einfach um den unteren Tortenrand herum aufspritzen. Oder man legt ein hübsches Stoffband um die Torte. Das Band mit Royal Icing oder Lebensmittelkleber befestigen.