

Rezept

## Fondanttorte BBQ-Party

Ein Rezept von Fondanttorte BBQ-Party, am 23.04.2024

### Zutaten

#### Für die Deko:

<b>1,3 kg</b> weißer Fondant	<b>3 TL</b> CMC (Haftpulver)
<b>100 g</b> Marshmallows	<b>50 g</b> Schokoladendrops
<b>15 g</b> ungesüßte Cornflakes	gelbe Lebensmittelfarbe
Lebensmittelkleber	

#### Für den Teig:

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>1 Prise</b> Salz
<b>200 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> Vanilleextrakt
<b>4</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Mehl
<b>½ Pck.</b> Backpulver	

#### Für Buttercreme und Füllung:

<b>1</b> Bio-Limette	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>500 g</b> Puderzucker	<b>150 g</b> Heidelbeeren

#### Außerdem:

Lochtülle (10 mm Ø)	Springform (20 cm Ø)
Butter für die Form	Airbrush-Gerät
rote, schwarze, silberne und braune Airbrush-Farbe	braune Airbrush-Farbe

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 870 kcal, 37 g F, 4 g EW, 130 g KH

### Zubereitung

1. Für die Deko 500 g Fondant weich kneten und mit CMC verkneten. Für den Grillrost zehn dünne Rollen (20 cm lang) und für den Rand des Rosts einen dünnen Kreis (20 cm Ø) formen. Drei Grillwürste formen. Für die Burgerpattys Marshmallows und Schokoladrops in der Mikrowelle bei 750 Watt ca. 30 Sek. schmelzen. Die Cornflakes unterrühren und aus der Masse drei kleine Pattys formen. Für den Käse 25 g Fondant gelb einfärben, dünn ausrollen und Quadrate (6 × 6 cm) zuschneiden. Daraus mit der Lochtülle Löcher ausstechen.

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) 45-50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

---

3. Für die Buttercreme die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und die halbe Frucht auspressen. Butter, Limettenschale und -saft cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und untermischen, bis eine streichfeste Creme entsteht. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.

---

4. Den Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Die Hälfte der Buttercreme auf dem unteren Boden verstreichen und die Beeren darauf verteilen. Den oberen Boden auflegen und die Torte mit der restlichen Creme rundum glatt einstreichen. Ca. 1 Std. kalt stellen.

---

5. Danach den restlichen Fondant weich kneten und die Torte damit einschlagen. Den Rand der Torte mit dem Airbrush-Gerät rot besprühen.

---

6. Die Farbe wechseln und die Oberfläche schwarz und die Teile des Grillrosts silbern besprühen. Die Grillwürste braun ansprühen und antrocknen lassen, danach dünne schwarze Grillstreifen auf die Würstchen und die Burger sprühen. Ebenfalls trocknen lassen. Den Grillrostrahmen auf die Torte kleben, die Grillsprossen auflegen und nach Bedarf kürzen. Die Grillwürste und Burgerpattys auf dem Grill verteilen. Die Pattys mit Käse belegen.