

Rezept

Fondanttorte Baby-Reveal-Cake

Ein Rezept von Fondanttorte Baby-Reveal-Cake, am 08.06.2023

Zutaten

Für die Deko:

2 kg weißer Fondant	50 g hellblauer Fondant
50 g rosaner Fondant	1/2 TL CMC
2 Zuckerherzen	Lebensmittelkleber
1 Prise Kakaopulver	schwarzer Lebensmittelstift
blaue oder rosa Lebensmittelfarbe (Gel oder Puder)	1 Rezept Royal Icing

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:

500 g weiche Butter	2 TL Vanilleextrakt
1 kg Puderzucker	

Außerdem:

Cake Drum (30 x 40 cm)	langes Lineal
Weinkorken	Zahnstocher
Backform (20 x 30 cm)	Butter für die Form
Kreisausstecher (12 cm Ø)	2 Spritztüten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 755 kcal, 33 g F, 3 g EW, 111 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko 1 kg weißen Fondant weich kneten, dünn ausrollen und ein Rechteck (35 × 45 cm) zuschneiden. Mit dem Lineal und dem Rücken eines Messers ein Rautenmuster aufzeichnen. Die Fondantdecke auf das Cake Drum legen und die Ränder locker wellig wie eine Babydecke formen. Ca. 24 Std. trocknen lassen.

2. Hellblauen und rosa Fondant weich kneten und je $\frac{1}{4}$ TL CMC unterkneten. Dann dünn ausrollen und für die Babyfiguren zwei Rechtecke (7 × 8 cm) zuschneiden. Die Rechtecke mit einer kurzen Seite nach unten legen und die untere rechte Ecke 3 cm nach oben links klappen. Den Fondant so drehen, dass die Faltkante gerade nach vorne zeigt und die rechte und linke Seite einschlagen. Mit dem Zeigefinger einen kleinen Hohlraum formen und einen halbierten Weinkorken hineinschieben. Aus dem restlichen Fondant zwei Schnuller formen.

3. Mit dem Zahnstocher Löcher ins Fondant drücken und so eine Nahtlinie gestalten. Je 1 Zuckerherz an die Babydecken kleben. Für die Gesichter 25 g weißen Fondant mit dem Kakao verkneten, zwei Kugeln (1,5 cm Ø) formen und etwas flach drücken. Je eine kleine Fondantkugel als Nase aufkleben und die Augen aufzeichnen. Die Schnuller aufkleben und die Babyköpfe in den Decken festkleben. Die Figuren ca. 2 Std. trocknen lassen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Form 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) ca. 50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

5. Für die Buttercreme Butter und Vanille cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und rühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Ein Drittel der Creme beiseitestellen, den Rest mit blauer oder rosa Lebensmittelfarbe einfärben. Den Kuchen waagrecht halbieren, mit der farbigen Creme füllen und auf das Cake Board setzen. Danach mit dem Ausstecher rechts und links der 20-cm-Seite zwei Viertelkreise für die Beine ausstechen. Diese mit der Rundung nach oben als Ärmel an der gegenüberliegenden Seite mit Buttercreme ansetzen. Für den Hals am oberen Rand einen Ausschnitt machen. Die Form der Torte mit einem Sägemesser nach Belieben korrigieren. Dann die Torte rundum dünn mit Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

6. Den restlichen weißen Fondant weich kneten, dünn ausrollen und die Torte damit einschlagen. Das Royal Icing halbieren und eine Hälfte rosa, die andere hellblau einfärben. In die Spritztüten füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Bündchen des Strampfers mit dem Icing rechts rosa und links hellblau verzieren. In die Mitte des Strampfers eine großes Fragezeichen in rosa und hellblau zeichnen. Auf das Cake Drum rosa und blaue Knöpfe aufspritzen. Die beiden Babyfiguren mit Icing auf dem Strampler befestigen.