Rezept

# Fondanttorte Candy Cake

Ein Rezept von Fondanttorte Candy Cake, am 24.05.2025

## Zutaten

### Für die Deko:

- **250 g** bunter Fondant (z.B. gelb, orange, rosa)
- türkise Lebensmittelfarbe
- bunte Zuckerstreusel
- Lebensmittelkleber
- **1** Rezept Royal Icing
- **1,4 kg** fliederfarbener Fondant
- **1** Eistüte

### Für den Teig:

- **220 g** Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
- **220 g** Zucker
- **1 Pck.** Backpulver
- **220 g** Butter
- **7** Eier (M)
- **220 g** Mehl
- **350 g** Crème fraîche

### Für die Karamellcreme:

- **100 g** Zucker
- **250 g** Mascarpone
- **250 g** Sahne

### Für Buttercreme und Füllung:

- **250 g** weiche Butter
- **500 g** Puderzucker
- **1 TL** Vanilleextrakt
- **3** Bananen

### Außerdem:

- **8** Cake-Pop-Stiele
- Butter für die Formen
- **2** Cake Boards (15 und 20 cm Ø)
- **2** Springformen (15 und 20 cm Ø)
- Spritzbeutel mit Lochtülle ( 8 mm Ø)
- **8** Holzstäbchen (20 cm lang)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal, 43 g F, 6 g EW, 77 g KH

## Zubereitung

1. Für die Deko den bunten Fondant weich kneten und zu acht langen, bleistiftdicken Rollen formen. Diese zu Schnecken aufrollen und je 1 Cake-Pop-Stiel hineinstechen. Aus dem Rest kleine Dragees und Bonbons formen. Alle Elemente ca. 2 Std. trocknen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Für den Teig die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen. Eier und Zucker hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und kurz untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. (15-cm-Form) und ca. 55 Min. (20-cm-Form) backen. Leicht abgekühlt und aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

3. Für die Karamellcreme 75 g Zucker mit 2 TL Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. 50 g Sahne zugießen und mit dem Schneebesen durchrühren. Den Karamell abkühlen lassen. Mascarpone und restlichen Zucker verrühren, den Karamell einrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Für die Buttercreme Butter und Vanille cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und rühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. 5 EL Creme in den Spritzbeutel füllen und beiseitelegen. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Kuchen begradigen und waagerecht halbieren. Die Abschnitte in einer Schüssel zerkrümeln und mit 1-2 EL Karamellcreme vermischen. Aus der Masse eine große Eiskugel formen und kalt stellen. Die beiden Kuchen mit der restlichen Karamellcreme und den Bananen füllen. Dann mit der übrigen Buttercreme rundum glatt einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Für die Deko das Royal Icing türkis einfärben. Den fliederfarbenen Fondant weich kneten, ausrollen und die Torten damit einschlagen. Die Torten jeweils mit etwas Icing auf den Cake Boards fixieren. Die große Torte auf eine Tortenplatte setzen, dann beide Torten mit den Holzstäbchen zu einer zweistöckigen Torte zusammensetzen. Die restliche Buttercreme auf die Spalte zwischen beiden Torten sowie zwischen Torte und Tortenplatte spritzen. Mit Zuckerstreuseln bestreuen.

6. Die Eiskugel mit etwas Icing auf die Torte setzen und das restliche Icing über der Kugel und der Torte verteilen, bis die Eiskugel komplett überzogen ist und einige Icing-Nasen am Tortenrand herunterlaufen. Die Eistüte leicht schräg an der Kugel befestigen und das Icing mit Zuckerstreuseln bestreuen. Die Fondantlollys, -dragees und -bonbons mit Kleber am Rand befestigen.