

Rezept

Fondanttorte I ♥ NY

Ein Rezept von Fondanttorte I ♥ NY, am 23.04.2024

Zutaten

Für die Deko:

1,5 kg schwarzer Fondant

1,3 kg weißer Fondant

100 g roter Fondant

Lebensmittelkleber

Für den Teig:

250 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 %
Kakaogehalt)

250 g Zucker

1 Pck. Backpulver

250 g Butter

8 Eier (M)

250 g Mehl

400 g Crème fraîche

Für Buttercreme und Füllung:

250 g weiche Butter

500 g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

200 g Schokoladenherzen (z.B. von Milka)

Außerdem:

Cake Drum (30 x 30 cm)

Buchstabenausstecher (6 cm)

Präzisionsmesser

Ausstecher (10 x 10 cm)

Butter für die Formen

schwarzes Stoffband

NY-Schablone

Herzausstecher (7 cm Ø)

2 Backformen (20 x 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 965 kcal, 48 g F, 7 g EW, 126 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko das Cake Drum mit 1 kg schwarzem Fondant eindecken und das Stoffband um den Rand legen. Den restlichen schwarzen Fondant dünn ausrollen und die Buchstaben »I NY« ausstechen. Für die Skyline die Schablone ausdrucken und ausschneiden. Auf den restlichen ausgerollten Fondant legen und mit dem Präzisionsmesser die Skyline ausschneiden.
2. Den roten Fondant weich kneten und in den Herzausstecher drücken, bis dieser vollständig gefüllt ist. Das Fondantherz herausdrücken, mit dem Finger über die Kanten streichen und so einen weichen, runden Abschluss formen. Alle Fondantelemente ca. 24 Std. trocknen lassen.

3. 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 mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und mit wenigen Umdrehungen des Rührgeräts untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

4. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht.

5. Die Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Aus zwei Böden mittig ein Quadrat (10 × 10 cm) ausstechen. Einen ganzen Boden auf das Cake Drum setzen und den Rand 5 cm breit mit Buttercreme bestreichen. Einen ausgeschnittenen Boden daraufsetzen und den Rand ebenfalls mit Creme bestreichen. Den zweiten ausgeschnittenen Boden auflegen und leicht andrücken. Den Hohlraum mit Schokoladenherzen füllen. Den Rand wieder mit Buttercreme bestreichen und den letzten ganzen Boden auflegen. Die Torte rundum mit der restlichen Buttercreme einstreichen.

6. Den weißen Fondant dünn ausrollen und die Torte damit einschlagen. Dabei zuerst zwei gegenüberliegende Seiten glätten, dann die verbleibenden Seiten glatt streichen. Die Skyline mit Kleber am unteren Rand befestigen, Buchstaben und Herz auf die Torte kleben.