

Rezept

Fondanttorte I am sailing

Ein Rezept von Fondanttorte I am sailing, am 19.01.2025

Zutaten

Für den Teig:

300 g weiche Butter	1 Prise Salz
300 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt
6 Eier (M)	300 g Mehl
¾ Pck. Backpulver	

Für die Frischkäsecreme:

4 Passionsfrüchte	150 g Frischkäse
150 g Mascarpone	100 g Puderzucker
200 g kalte Sahne	

Für die Buttercreme:

250 g weiche Butter	1 TL Vanilleextrakt
500 g Puderzucker	

Für die Deko:

700 g hellblauer Fondant	500 g weißer Fondant
blaue Lebensmittelfarbe (Gel oder Pulver)	Lebensmittelkleber
50 g roter Fondant	50 g brauner Fondant
2 TL CMC (Haftpulver)	6 EL EL Rohrzucker

Außerdem:

2 Springformen (15 cm Ø)	Butter für die Formen
Cake Board (15 cm Ø)	4 Zahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 980 kcal, 46 g F, 6 g EW, 135 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder 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 Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

2. Für die Frischkäsecreme die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen und dabei 40 ml Saft auffangen. Frischkäse und Mascarpone in einer Schüssel cremig rühren. Den Passionsfruchtsaft und den Puderzucker unterrühren. Die Sahne steif schlagen, mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben und die Creme ca. 30 Min. kühlen.

3. Inzwischen für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht.

4. Die Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Einen Boden auf das Cake Board setzen und mit einem Drittel der Frischkäsecreme bestreichen. Mit zwei weiteren Böden wiederholen. Den letzten Boden darauflegen und die Torte rundum glatt mit Buttercreme einstreichen. Ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Für die Deko den hellblauen Fondant weich kneten, dünn ausrollen und die Torte damit einschlagen. Je 150 g weißen Fondant dunkelblau, mittelblau und hellblau einfärben. Die drei Fondants zu ca. 50 cm langen, dünnen Streifen ausrollen und an einer Kante mit einem Pizzamesser wellenförmig zuschneiden. Die drei Streifen am unteren Tortenrand überlappend festkleben.

6. Den restlichen weißen und blauen sowie den roten und braunen Fondant mit je ½ TL CMC verkneten. Für das Segelboot aus dem braunen Fondant einen Kreis (ca. 9 cm Ø) zuschneiden. Den Kreis halbieren, die Hälften aufeinanderlegen und zusammenkleben. Dabei 2 Zahnstocher so einkleben, dass sie halb aus der Rundung herausragen. Aus dem blauen Fondant ein Segel zuschneiden und aus dem roten Fondant ein Fähnchen und Streifen formen. Beides mit Lebensmittelkleber auf das Segel kleben. Das Segel auf 2 Zahnstocher stechen und an der Oberkante des Boots befestigen. Aus dem weißen Fondant zwei Möwen formen. Dann den restlichen roten Fondant dazunehmen und einen Rettungsring mit Tau formen. Alles ca. 2 Std. trocknen lassen.

7. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen und den Rohrzucker als Sand rundum streuen. Den Rettungsring im Sand platzieren. Das Segelboot in die Torte stecken und die Möwen auf den Rand kleben.