Rezept

Fondanttorte Piratentorte

Ein Rezept von Fondanttorte Piratentorte, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Deko:

- **800 g** weißer Fondant
- **300 g** roter Fondant
- Lebensmittelkleber
- **700 g** beiger Fondant
- **100 g** schwarzer Fondant

Für den Teig:

- **200 g** weiche Butter
- **200 g** Zucker
- **4** Eier (M)
- **1/2 Pck.** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **1 TL** Vanilleextrakt
- **200 g** Mehl

Für die Beerenmousse:

- **8 Blatt** weiße Gelatine
- **100 g** Zucker
- **3 EL** Cassislikör (nach Belieben)
- **300 g** gemischte Beeren
- **150 g** Joghurt (3,5 % Fett)
- **250 g** kalte Sahne

Für die Buttercreme:

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

Außerdem:

- Cake Drum (25 cm Ø)
- Butter für die Form
- Kreisausstecher (1,2, 3 und 5 cm Ø)
- Springform (20 cm Ø)
- Cake Board (20 cm Ø)
- Fondant-Glätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1085 kcal, 46 g F, 7 g EW, 162 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko das Cake Drum mit 700 g weißem Fondant eindecken und ca. 24 Std. trocknen lassen.

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 Beerenmousse die Quirle des Handrührgeräts ca. 15 Min. tiefkühlen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren waschen, trocken tupfen und putzen. Dann pürieren und das Püree durch ein feines Sieb streichen. Beerenpüree und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. In eine Schüssel füllen und in ca. 15 Min. abkühlen lassen. Den Joghurt nach Belieben mit dem Likör verrühren. Die Sahne mit den gekühlten Quirlen steif schlagen. Joghurt und Schlagsahne vorsichtig unter das Beerenpüree heben. Die Mousse bei Bedarf ca. 1 Std. kalt stellen, bis sie fest zu werden beginnt.

4. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und rühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Den Kuchen waagerecht halbieren, auf das Cake Board setzen und mit der Mousse füllen. Danach rundum mit Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Den beigen Fondant weich kneten, dünn ausrollen und die Torte damit einschlagen. Aus dem Rest einen Kreis (2 cm Ø) für die Nase ausstechen. Den roten Fondant ausrollen und eine Seite gerade abschneiden. Mit der geraden Seite auf die Torte legen und den Rest über den Rand hängen lassen. Den Fondant mit dem Fondantglätter auf der Tortenoberfläche und am Rand glatt streichen. Den überstehenden Fondant abtrennen und daraus einen Knoten für das Kopftuch formen.

6. Den restlichen weißen Fondant weich kneten, ausrollen und sechs Kreise (3 cm Ø) ausstechen. Die Kreise mit Kleber auf dem Kopftuch anbringen. Für das Gesicht den schwarzen Fondant ausrollen und einen Kreis (1 cm Ø) für das Auge und einen (5 cm Ø) für die Augenklappe ausstechen. Aus dem Rest Bart, Mund und eine dünne Schnur für die Augenklappe formen. Die Torte auf das Cake Drum setzen. Gesicht und Knoten daraufkleben und ca. 1 Std. trocknen lassen.