

## Rezept

# Fondanttorte Simalabim

Ein Rezept von Fondanttorte Simalabim, am 24.02.2024

## Zutaten

### Für Zauberer und Deko:

<b>25 g</b> beiger Fondant	<b>100 g</b> schwarzer Fondant
Lebensmittelkleber	<b>300 g</b> roter Fondant
schwarzer Lebensmittelstift	<b>4</b> goldene Zuckerperlen
<b>25 g</b> weißer Fondant	<b>700 g</b> hellblauer Fondant
<b>50 g</b> gelber Fondant	<b>1</b> Rezept Royal Icing
Goldpuder	

### Für den Teig:

<b>125 g</b> Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	<b>125 g</b> Butter
<b>125 g</b> Mehl	<b>4</b> Eier (M) 125 g Zucker
<b>200 g</b> Crème fraîche	<b>1/2 Pck.</b> Backpulver

### Für den Löffelbiskuit:

<b>2</b> Eier (M)	<b>55 g</b> Zucker
<b>3 TL</b> Vanillezucker	<b>35 g</b> Mehl
<b>10 g</b> Speisestärke	<b>rote</b> Lebensmittelfarbe (Pulver)
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>1 EL</b> Puderzucker

### Für die Buttercreme:

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>1 TL</b> Vanilleextrakt
<b>500 g</b> Puderzucker	

### Außerdem:

Zahnstocher	Springform (20 cm Ø)
Butter für die Form	Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø)
Kreisausstecher (2 cm Ø)	Spritztüte

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 650 kcal, 27 g F, 4 g EW, 98 g KH

## Zubereitung

1. Für den Zauberer aus beigem Fondant zwei Kugeln (3 cm Ø) für den Kopf und den Oberkörper formen. Aus schwarzem Fondant Beine, Füße, Zylinder und Zauberstab formen. Beine, Oberkörper und Kopf auf den Zahnstocher stecken und den Zylinder auf den Kopf kleben. Aus rotem Fondant Umhang und zwei Arme formen, aufkleben. Den Zauberstab am Arm befestigen. Das Gesicht aufzeichnen und die Zuckerperlen als Knöpfe ankleben. Aus dem restlichen schwarzen Fondant einen Hut formen. Aus weißem Fondant einen Kaninchenkopf kneten, ein Gesicht aufmalen und das Kaninchen in den Hut kleben. Alle Elemente ca. 24 Std. trocknen lassen.

---

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Für den Teig die Schokolade hacken und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Eier und Zucker hell-schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in Portionen unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen. Herauslösen und auskühlen lassen.

---

3. Für den Biskuit ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Eigelbe kurz unterrühren. Mehl, Stärke, Farbe und Backpulver darübersieben und unterheben. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und spiralförmig sechs Kreise (5 cm Ø) auf das Blech spritzen. Mit Puderzucker bestäuben und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. zartbraun backen.

---

4. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und rühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Den Kuchen begradigen, waagrecht halbieren und mit der Hälfte der Buttercreme füllen. Danach rundum mit der restlichen Creme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

---

5. Für die Deko den blauen Fondant ausrollen und die Torte damit einschlagen. Den restlichen roten Fondant ausrollen, 15 Dreiecke (4 cm breit) in Tortenhöhe zuschneiden und um den Tortenrand kleben. Den gelben Fondant ausrollen, 15 Kreise ausstechen und auf die Dreiecke kleben. Aus dem restlichen gelben Fondant kleine Kugeln formen und um den unteren Rand kleben.

---

6. Das Icing in die Spritztüte füllen, ein Loch einschneiden und je drei Biskuitschnecken zusammenkleben. Die Türmchen auf die Torte setzen und Zauberer und Hut mit Icing darauf fixieren. Mit Goldpulver bestäuben.