

Rezept

Fondanttorte Will you ...?

Ein Rezept von Fondanttorte Will you ...?, am 20.04.2024

Zutaten

Für die Deko:

1,8 kg weißer Fondant
Lebensmittelkleber
pinke Lebensmittelfarbe
1 Rezept Royal Icing

Für die Frischkäsecreme:

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

Für den Teig:

400 g weiche Butter
400 g Zucker
8 Eier (M)
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Vanilleextrakt
400 g Mehl

Für die Buttercreme:

250 g weiche Butter
500 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt

Außerdem:

Herzausstecher (3 cm Ø)
Butter für die Formen
Bindfaden (25 cm lang)
2 Springformen (20 cm Ø)
Spritztüte
2 Holzstäbchen (15 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 820 kcal, 35 g F, 5 g EW, 120 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko 50 g weißen Fondant sehr dünn ausrollen und drei Herzen ausstechen. In jedes Herz rechts und links ein Loch stechen und die Herzen ca. 2 Std. trocknen lassen.

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

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Springformen 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) 45-50 Min. backen. Die Kuchen leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

4. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Die Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Drei Böden mit je einem Drittel der Frischkäsecreme bestreichen und aufeinanderstapeln. Den letzten Boden auflegen. Die Torte rundum glatt mit Buttercreme einstreichen und ca. 2 Std. kalt stellen

5. Danach 1 kg Fondant dünn ausrollen und die Torte damit einschlagen. Zwei dünne Schnüre ausrollen, miteinander verdrehen und die Kordel mit Kleber am unteren Tortenrand befestigen. Den restlichen Fondant in vier Portionen teilen und mit Lebensmittelfarbe in vier Rosatönen einfärben. Jede Portion dünn ausrollen und ca. 20 Herzen ausstechen. Die Herzen in Reihen auf den Tortenrand kleben. Dabei von oben nach unten arbeiten und die Herzen möglichst gleichmäßig verteilen.

6. Das Royal Icing pink einfärben, in die Spritztüte füllen und eine sehr feine Ecke abschneiden. Die weißen Fondantherzen damit beschriften und auf den Bindfaden fädeln. Den Faden an die beiden Holzstäbchen binden und die Herzkette oben in die Torte stechen.