

Rezept

Fondanttorte für stahlharte Helden

Ein Rezept von Fondanttorte für stahlharte Helden, am 29.06.2026

Zutaten

Für die Deko:

250 g gelber Fondant	400 g roter Fondant
200 g weißer Fondant	700 g blauer Fondant
200 g Schokolinsen (z.B. M&Ms)	Lebensmittelkleber

Für den Teig:

200 g weiche Butter	1 Prise Salz
200 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt
4 Eier (M)	200 g Mehl
½ Pck. Backpulver	

Für die Himbeer-Buttercreme:

40 g Himbeeren	60 g weiche Butter
1/2 TL Vanilleextrakt	225 g Puderzucker

Für die Ganache:

200 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	200 g Sahne
---	--------------------

Außerdem:

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal, 41 g F, 7 g EW, 146 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko 50 g gelben Fondant weich kneten, zu einer Fünf formen und auf einen Draht stechen. Den restlichen gelben Fondant dünn ausrollen und einen Streifen (60 × 4 cm) zuschneiden. Aus dem übrigen Fondant verschieden große Sterne ausstechen und die Hälfte auf Drahtstücke stechen. 200 g roten Fondant ausrollen und zwei Streifen (30 × 5 cm) zuschneiden. Sterne und Ziffer ca. 2 Std. trocknen lassen, die Streifen in Frischhaltefolie wickeln.
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 Buttercreme die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Himbeeren, Butter und Vanilleextrakt in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und rühren, bis eine streichfeste Creme entsteht.

4. Für die Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und über die Schokolade gießen. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Ganache ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5. Den Kuchen waagrecht halbieren und mit der Buttercreme füllen. Danach rundum mit der Ganache einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

6. Den weißen und restlichen roten Fondant weich kneten, dünn ausrollen und je einen Kreis (10 cm Ø) ausschneiden. Aus Frischhaltefolie einen Kreis (10 cm Ø) ausschneiden und auf die Torte legen. Erst den weißen, dann den roten Kreis darauflegen. Den blauen Fondant weich kneten, ausrollen und die Torte damit einschlagen. Darunter zeichnen sich die Fondantkreise jetzt ab. Die Kreise mit einem scharfen Messer viermal diagonal durchschneiden, sodass sechs gleich große Dreiecke entstehen. Diese nun einzeln von der Mitte nach außen aufklappen. Die Folie entfernen und die entstandene Öffnung mit Schokolinsen füllen.

7. Die roten Streifen über Kreuz aufkleben und dabei das Explosionsloch frei lassen. Den gelben Fondantstreifen mit Kleber um den unteren Tortenrand befestigen. Fondanziffer und -sterne in die Torte stecken. Die restlichen Sterne auf die Torte kleben.