

Rezept

"Ganz in Weiß"-Motivtorte

Ein Rezept von "Ganz in Weiß"-Motivtorte, am 25.03.2023

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

3 Eier (M)	60 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	75 g Mehl

FÜR DIE GARNITUR UND FÜLLUNG:

100 g Marzipanrohmasse	1 kg Puderzucker (plus 1 - 3 TL für das Marzipan)
goldenes Lebensmittelspray (z.B. von Wilton)	500 g weiche Butter
3 TL Rumaroma	75 g Kokosraspel
große weiße Zuckerperlen	

AUSSERDEM:

Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
Motiv-Vorlage (Love; siehe Rezept-Tipp)	4 Zahnstocher
Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Rand einfetten. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe rasch unterrühren, Mehl unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dann den Tortenboden auskühlen lassen, aus der Form lösen und waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden.
2. Die Motiv-Vorlage auf möglichst dickem Papier einmal ausdrucken, die Buchstaben ausschneiden und als Schablonen verwenden. Marzipan mit 1 - 3 TL Puderzucker verkneten, 5 - 6 mm dick ausrollen, Schablonen auflegen und die Buchstaben ausschneiden. Jeden Buchstaben auf 1 Zahnstocher stecken und auf Backpapier legen. Mit Goldspray besprühen, trocknen lassen, wenden und auch die andere Seite einsprühen.
3. Butter und Rum-Aroma mit den Quirlen des Handrührgeräts in 5 Min. hellcremig rühren. Puderzucker dazusieben und langsam einrühren. Die untere Tortenbodenplatte mit einem Viertel der Buttercreme bestreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen, obere Tortenbodenplatte daraufsetzen. Die Torte rundherum möglichst glatt mit einem weiteren Viertel Creme einstreichen, dann 1 Std. kalt stellen. Übrige Creme in den Spritzbeutel füllen.

4. Tortenrand dicht mit Buttercremerosen verzieren: Spritzbeutel immer wieder im 20-Grad-Winkel ansetzen, schneckenförmig von innen nach außen bewegen und dann nach vorne wegziehen. Die Zuckerperlen als Kette um den oberen Tortenrand legen. Buchstaben so in die Torte stecken, dass man »Love« lesen kann.