

Rezept

# Handtaschen-Fondanttorte

Ein Rezept von Handtaschen-Fondanttorte, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN BISKUIT:

1 Rezept Wiener Biskuit (siehe Rezept-Tipp)

Butter für den Backrahmen

### FÜR DIE FÜLLUNG:

200 g Frischkäse  
ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote

50 g Puderzucker

200 g lauwarmer, geschmolzene weiße Kuvertüre

100 g Sahne

100 g Himbeeren

### FÜR DIE DEKORATION:

1,2 kg Rollfondant

500 g Marzipanrohmasse

500 g Puderzucker

Gel-Lebensmittelfarbe (nach Belieben, dazu Gold oder Silber)

1/2 Rezept Eiweißspritzglasur (siehe Rezept-Tipp)

klarer Alkohol zum Ankleben (z.B. Wodka, ersatzweise Wasser)

Puderzucker zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backrahmen (ca. 35 x 35 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag 200 g Rollfondant auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit dem Ausstecher einen großen Knopf ausstechen. Mit dem Zahnstocher Knopflöcher einstechen oder den Knopf nach Belieben verzieren. Nach Belieben auch Quasten und Adressanhänger aus dem Rollfondant formen. Über Nacht trocknen lassen.
2. Am nächsten Tag für den Biskuit den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Den Backrahmen einfetten und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech stellen. Den Wiener Biskuit zubereiten und in den Backrahmen füllen. Im Backofen (Mitte) 25 – 30 Min. backen, dann abkühlen lassen.
3. Für die Füllung den Frischkäse und den Puderzucker in 1 – 2 Min. cremig aufschlagen und das Vanillemark unterrühren. Die lauwarmer Kuvertüre langsam unter Rühren dazugeben und auf mittlerer Stufe ca. 1 Min. cremig aufschlagen. Die Sahne langsam dazugießen und alles auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 2 Min. aufschlagen, dann kühl stellen.
4. Die Himbeeren verlesen und ggf. waschen, TK-Ware leicht antauen lassen. Die Biskuitplatte quer halbieren, aus jeder Hälfte ein großes Rechteck (21 x 15 cm) sowie ein kleines Rechteck (10,5 x 15 cm) schneiden. Die beiden kleinen Rechtecke als mittleren Boden verwenden und aneinanderlegen.

5. Etwas Creme auf ein großes Biskuitrechteck streichen und die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen. Wieder etwas Creme darauf verteilen und mit der Palette glatt streichen. Als zweite Biskuitschicht die zwei kleinen Rechtecke darauflegen und gut andrücken, ebenfalls mit Creme und Himbeeren nebeneinander bestreichen. Zuletzt den dritten Biskuit auflegen und die Torte mind. 1 Std. kühl stellen.

---

6. Die Längsseite des Kuchens auf einer Seite zuschneiden, sodass er aufrecht stehen kann. Die Vorder- und Rückseite auf der oberen Hälfte schräg zuschneiden. Den Kuchen mit der restlichen Füllung rundum mit der Palette ummanteln. Die Oberfläche glatt streichen und die Torte ca. 1 Std. kühl stellen.

---

7. Inzwischen für die Dekoration die Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten und ca. 5 mm dick ausrollen. Mithilfe des Rollstabs die Marzipanplatte anheben und die Torte damit einkleiden. Mit den Händen glatt streichen sowie Falten und Ränder der Handtasche ausarbeiten. Marzipanüberschuss an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden.

---

8. Den übrigen Rollfondant einfärben und ca. 800 g davon auf der Strukturfolie ca. 5 mm dick ausrollen. Den Marzipanüberzug mit wenig Alkohol befeuchten. Den Rollfondant mithilfe des Rollstabs anheben und die Torte damit einkleiden. Mit den Händen glätten sowie die Feinheiten wie beispielsweise die Falten ausarbeiten. Fondantüberschuss an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden.

---

9. Für die Taschenklappe die übrigen 200 g Rollfondant auf der Strukturfolie ca. 5 mm dick ausrollen und ein in der Breite passendes und ca. 20 cm langes Rechteck ausschneiden. Auf der Rückseite der Tasche die Klappe mit wenig Wasser befestigen. Aus den Fondantschnittresten einen Trageriemen formen und mit wenig Alkohol oben befestigen. Wenig Eiweißspritzglasur einfärben und mit dem Papierspritzbeutel Steppnähte aufspritzen. Knopf, Quaste oder Adresshänger mit wenig Eiweißspritzglasur befestigen. Die Handtaschen-Torte noch ca. 2 Std. kühl stellen, bis die Glasur getrocknet ist.