

Rezept

Konfetti-Torte

Ein Rezept von Konfetti-Torte, am 08.12.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

6	Eier (M)	120 g	Zucker
4 Pck.	Vanillezucker	150 g	Mehl
1 TL	Backpulver		

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 1** Rezept Beerenmousse (mit Himbeeren; siehe Rezept-Tipp)

1	Rezept Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)	100 g	gelber Fondant
100 g	oranger Fondant	100 g	grüner Fondant
	Goldzucker		

AUSSERDEM:

2	Springformen (à 0 cm Ø)	Butter für die Formen
	Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø)	Lochtülle (4 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Teigschaber unterheben. Teig in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
2. Die beiden Tortenböden auskühlen lassen, aus den Formen lösen und jeweils waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden. Jede Platte (bis auf die oberste) mit dem Himbeermousse einstreichen, dann alle Platten aufeinandersetzen.
3. Die Torte rundherum mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen und 1 Std. kalt stellen. Dann eine zweite, ein wenig dickere Cremeschicht auftragen und mit einer Palette in unregelmäßigen Strichen verteilen. Restliche Creme in den Spritzbeutel füllen und in kleinen Tuffs oben am Rand entlang aufspritzen.

4. Fondants weich kneten und 2 - 3 mm dick ausrollen. 10 Dreiecke (2 x 3 cm) in unterschiedlichen Farben ausschneiden. Mit den Lochtüllen bunte Konfetti ausstechen und etwas flach drücken. Die Dreiecke als Wimpelkette um den Tortenrand legen. Die Torte mit den Konfetti und dem Goldzucker verzieren.