

Rezept

Mehrstöckige Torten aufbauen

Ein Rezept von Mehrstöckige Torten aufbauen, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 3 eingestrichene und eingeschlagene Tortenböden (20 cm, 15 cm und 10 cm Ø) | 1 Rezept Royal Icing zugeschnittene Kartonkreise (15 cm und 10 cm Ø) |
| Zahnstocher | 8 Holzstäbchen (ca. 20 cm lang) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Großen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Großen Kartonkreis in die Mitte legen, mit einem Zahnstocher rundherum fahren und den Kreis anzeichnen.

2. Innerhalb dieser Markierung 1 Stäbchen gerade bis zur Platte in den Tortenboden stecken. Die Stelle markieren, wo die Torte aufhört, Stäbchen herausziehen.

3. Mehrere Stäbchen (8 Stück für eine Torte von 20 cm Ø) auf die markierte Höhe zuschneiden und gleichmäßig im angezeichneten Teil des Tortenbodens verteilen.

4. Eine dünne Schicht Royal Icing in der Mitte des vorbereiteten Tortenbodens gleichmäßig auftragen und den mittleren Tortenboden daraufsetzen.

5. Den kleinen Spalt zwischen den beiden Etagen mit ein wenig Royal Icing (oder einem Band, Buttercreme oder einem dünnen Fondant-Streifen) verdecken.

6. Den mittleren Tortenboden wie in Punkt 2 und 3 beschrieben, mit Stäbchen und Royal Icing versehen. Zum Schluss den kleinen Tortenboden daraufsetzen.