Rezept

Motivtorte Covergirl

Ein Rezept von Motivtorte Covergirl, am 19.04.2024

Zutaten

Für die Deko:

- **100 g** gelbe Blütenpaste
- Lebensmittelkleber
- **3 Becher** Cake-Lace-Mix (à 100 g, z. B. von Städter)
- **100 g** grüne Blütenpaste
- weiße Zuckerperlen
- **2,2 kg** rosa Fondant

Für den Teig:

- **600 g** weiche Butter
- **600 g** Zucker
- **12** Eier (M)
- **1 1/2 Pck.** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **3 TL** Vanilleextrakt
- **600 g** Mehl

Für die Beerenmousse:

- **16 Blatt** weiße Gelatine
- **200 g** Zucker
- **6 EL** Cassislikör (nach Belieben)
- **600 g** gemischte Beeren
- **300 g** Joghurt (3,5 % Fett)
- **500 g** kalte Sahne

Für die helle Ganache:

- **400 g** weiße Schokolade
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- **200 g** Sahne

Außerdem:

- Blüten-Silikonformen (2 und 4 cm Ø)
- **3** Springformen (15, 20 und 24 cm Ø)
- Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø)
- **16** Holzstäbchen (20 cm lang)
- Bordüre-Matte
- Butter für die Formen
- Cake Boards (15, 20 und 24 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (32 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal, 33 g F, 7 g EW, 109 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko die Blütenpasten dünn ausrollen und mit den Silikonformen Blüten in zwei Größen ausstechen. Einige Blüten zu gefüllten Blüten zusammensetzen und Zuckerperlen in die Mitte aller Blüten kleben. Die Blüten ca. 2 Std. trocknen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 80-100° vorheizen. Den Cake-Lace-Mix mit einem Teigschaber gleichmäßig auf der Bordüre-Matte verteilen und im Ofen (Mitte) 30-40 Min. trocknen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Spitze vorsichtig aus der Matte lösen und bis zur Verwendung in Frischhaltefolie wickeln. So fortfahren und Spitze für drei Torten herstellen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder 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 Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 35-40 Min. (15-cm-Form), 45-50 Min. (20-cm-Form) und ca. 1 Std. (24-cm-Form) backen. Die Kuchen leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

4. Für die Beerenmousse die Quirle des Handrührgeräts 15 Min. tiefkühlen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren waschen, trocken tupfen und putzen. Dann pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Beerenpüree und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Das Püree in einer Schüssel ca. 15 Min. abkühlen lassen. Joghurt und nach Belieben Likör verrühren. Die Sahne steif schlagen, beides unter das Beerenpüree heben und die Mousse ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Für die Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne erhitzen, darübergießen und ca. 3 Min. schmelzen. Die Limettenschale zugeben und glatt verrühren. Die Ganache ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach ca. 2 Min. mit dem Handrührgerät aufschlagen.

6. Die Kuchen begradigen und waagerecht halbieren. Die Böden mit der Mousse füllen und rundum dünn mit Ganache einstreichen. Den rosa Fondant weich kneten, dünn ausrollen und die Torten damit einschlagen. Die Spitze mit Kleber an den Böden befestigen. Die Torten mit etwas Ganache auf den Cake Boards fixieren und mit den Holzstäbchen zu einer dreistöckigen Torte zusammensetzen. Die Blüten ankleben.