Rezept

Motivtorte Mein Tortenalbum

Ein Rezept von Motivtorte Mein Tortenalbum, am 08.05.2024

Zutaten

Für die Deko:

- **500 g** weißer Fondant
- Goldspray
- große weiße Zuckerperlen
- schwarzer Lebensmittelstift
- **2 TL** CMC (Haftpulver)
- **1,5 kg** mintgrüner Fondant
- essbares Papier
- Lebensmittelkleber

Für den Teig:

- **500 g** weiche Butter
- **500 g** Zucker
- **10** Eier (M)
- **1 Pck.** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **2 TL** Vanilleextrakt
- **500 g** Mehl

Für Buttercreme und Füllung:

- **500 g** Butter
- **1 kg** Puderzucker
- **400 g** Himbeeren
- **2 TL** Vanilleextrakt
- rosa, gelbe und fliederfarbene Lebensmittelfarbe (Gel oder Pulver)

Außerdem:

- **2** Bilderrahmen-Silikonform
- Butter für die Formen
- Cake Boards (10, 15 und 20 cm Ø)
- **3** Springformen (10,15 und 20 cm Ø)
- Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø)
- **20** Holzstäbchen (20 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (28 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal, 35 g F, 5 g EW, 119 g KH

Zubereitung

1. Den weißen Fondant weich kneten und das CMC unterkneten. Aus dem Fondant mit den Silikonformen zehn verschiedene Bilderrahmen modellieren und die Hälfte davon hauchdünn mit Goldspray besprühen. Die Rahmen ca. 2 Std. trocknen lassen.

2. 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) 25-30 Min. (10-cm-Form), 35-40 Min. (15-cm-Form) und 45-50 Min. (20-cm-Form) backen. Die Kuchen leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

3. Für die Buttercreme Butter und Vanille cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und rühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. 5 EL davon in den Spritzbeutel füllen und beiseitelegen. Die restliche Creme vierteln und je ein Viertel rosa, zartgelb und fliederfarben einfärben. Das restliche Viertel hell belassen. Die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.

4. Die Kuchen begradigen und waagerecht halbieren. Jeweils einen Boden mit einer gefärbten Buttercreme (einen rosa, einen gelb, einen flieder) bestreichen, mit den Himbeeren belegen und wieder zusammensetzen. Die Torten danach mit der ungefärbten Buttercreme rundum glatt einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Den mintgrünen Fondant weich kneten und dünn ausrollen. Die drei Torten damit einschlagen. Die Torten jeweils mit etwas Buttercreme auf den Cake Boards fixieren und mit den Holzstäbchen zu einer dreistöckigen Torte zusammensetzen.

6. Die Spalte zwischen den Torten mit der übrigen Buttercreme verdecken. Die Zuckerperlen mit Lebensmittelkleber jeweils in zwei Reihen um die Tortenetagen herum befestigen. Vier Stücke Esspapier beschriften und mit Kleber in vier Fondantbilderrahmen befestigen. Die restlichen Rahmen leer lassen. Die Bilderrahmen mit Kleber an der Torte befestigen.