

Rezept

Motivtorte Winter-Wunderland

Ein Rezept von Motivtorte Winter-Wunderland, am 30.04.2025

Zutaten

Für die Deko:

100 g schwarzer Fondant	1 TL CMC
1,5 kg weißer Fondant	25 g oranger Fondant
Lebensmittelkleber	schwarzer Lebensmittelstift
5 EL Piping Gel	blaue Lebensmittelfarbe
3 TL hellblauer Glitzerzucker	

Für den Halbkugel-Kuchen:

1 Bio-Orange	25 g weiche Butter
1 Prise Salz	60 g Zucker
1 Ei (M)	45 g Mehl
1 TL Backpulver	50 g gemahlene Haselnüsse

Für den rechteckigen Kuchen:

125 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)	125 g Butter
125 g Zucker	4 Eier (M)
½ Pck. Backpulver	125 g Mehl
	200 g Crème fraîche

Für die Buttercreme:

½ Bio-Zitrone	250 g weiche Butter
500 g Puderzucker	

Außerdem:

halbkugelförmige Metallschüssel (10 cm)	Butter und Mehl für die Schüssel
Backform (20 x 30 cm)	Butter für die Form
Veining Tool	Bindfaden (10 cm lang)
1 Zahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 900 kcal, 38 g F, 5 g EW, 134 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko den schwarzen Fondant weich kneten und CMC unterkneten. Daraus fünf Pinguinkörper und zehn Flügel formen. 25 g weißen Fondant ausrollen und zehn kleine Kreise für die Augen und fünf Ovale für den Bauch ausschneiden. Aus dem orangen Fondant fünf Schnäbel und zehn Füße formen. Die Pinguine zusammenkleben und die Augen mit Lebensmittelstift aufzeichnen. Ca. 2 Std. trocknen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schüssel einfetten und mit Mehl ausstäuben, die Form einfetten. Für den Halbkugel-Kuchen die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, 1 EL Schale abreiben und 25 ml Saft auspressen. Butter, Salz und Zucker cremig rühren. Schale, Saft und Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse unterheben. Den Teig in die Schüssel füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Schüssel lösen und ganz auskühlen lassen.

3. Für den rechteckigen Kuchen die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Eier und Zucker hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und kurz untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auskühlen lassen.

4. Für die Buttercreme die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit der Butter cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Den Halbkugel-Kuchen waagrecht halbieren und mit 2 EL Creme füllen. Aus dem eckigen Kuchen mit einem Löffel ca. 2 cm tief einen kleinen See ausheben. Dann beide Kuchen rundum mit Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

5. Den restlichen weißen Fondant weich kneten, dünn ausrollen und beide Kuchen damit einschlagen. Dabei den See herausarbeiten. Den restlichen Fondant in Frischhaltefolie wickeln. Für das Iglu in den Halbkugel- Kuchen mit dem Veining Tool von unten nach oben Kreise, dann von oben nach unten Linien ziehen. Das Iglu auf den eckigen Kuchen setzen. Aus Faden und Zahnstocher eine Angel basteln und am Flügel eines Pinguins befestigen. Das Piping Gel blau einfärben und in den See füllen. Den Pinguin mit Angel an den See stellen, die restlichen auf dem Kuchen verteilen.

6. Aus den weißen Fondantresten eine Umrandung für den See und Schneebälle formen. Auf die Torte kleben. Die Torte und das Iglu an mehreren Stellen mit Kleber befeuchten und mit Glitzerzucker bestreuen.