

Rezept

"Oh deer!"-Motivtorte

Ein Rezept von "Oh deer!"-Motivtorte, am 19.01.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

2	Möhren (160 g)	70 g	Walnusskerne
2	Eier (M)	125 g	brauner Zucker
160 ml	neutrales Pflanzenöl	180 g	Mehl
2 TL	Backpulver	1 TL	Zimtpulver
½ TL	frisch geriebene Muskatnuss		

FÜR DIE GARNITUR:

½ TL	Ingwerpulver	100 g	Orangenmarmelade
850 g	weißer Fondant große rote Zuckerperlen	150 g	roter Fondant

AUSSERDEM:

Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
Motiv-Vorlage (Rentier; siehe Rezept-Tipp)	stabiles Dekorpapier
1 Zahnstocher essbarer Kleber	Fondant-Glätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Möhren schälen und fein reiben, Nüsse grob hacken. Eier, Zucker und Öl in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Gewürze sowie die Walnüsse und die Möhren dazugeben und alles untermengen. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 50 - 60 Min. backen.
2. Motiv-Vorlage ausdrucken (siehe Rezept-Tipp), das Rentier auf das Dekorpapier übertragen. Rentier ausschneiden und mit Klebeband an einem Zahnstocher befestigen. Den Tortenboden auskühlen lassen, aus der Form lösen, rundherum mit Marmelade einstreichen.
3. Weißen Fondant weich kneten und 3 - 4 mm dick ausrollen. Fondant-Platte über den Tortenboden legen, auf der Oberseite leicht andrücken. Fondant rundherum anheben und leicht an die Seiten drücken. Mit dem Glätter von oben nach unten glatt streichen, überstehenden Fondant abschneiden (siehe S. 7).

4. Dann aus dem roten und dem restlichen weißen Fondant je 2 dünne Schnüre (30 cm lang) rollen. Je 1 rote und weiße Schnur mehrfach umeinanderwickeln, sodass ein gedrehtes Band entsteht. 1 weiteres gedrehtes Band von 15 cm Länge herstellen und daraus eine Schleife formen.
-
5. Am Tortenrand rundherum mit dem Kleber eine Linie ziehen und 1 Band andrücken, dann die Schleife ankleben. Eine dünne Klebelinie oben am Rand entlang ziehen und die Perlen daraufsetzen. Innerhalb der Perlenkette Kleber auftragen, das zweite Band befestigen. Zum Schluss das Rentier in die Torte stecken.