

Rezept

Tatort-Torte

Ein Rezept von Tatort-Torte, am 20.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

150 g Himbeeren	3 Eier (M)
60 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl	

FÜR DIE FÜLLUNG UND GARNITUR:

$\frac{1}{2}$ Rezept Royal Icing (siehe Rezept-Tipp)	schwarze Lebensmittelfarbe (am besten fettlösliche Pulverfarbe)
rote Lebensmittelfarbe	100 g gelber Fondant
100 g schwarzer Fondant	50 g grauer Fondant
1 Rezept Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)	850 g weißer Fondant
100 g Erdbeerkonfitüre	

AUSSERDEM:

2 Springformen (10 cm und 15 cm Ø)	Butter für die Formen
1 kleine Spritztüte	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Himbeeren nur falls nötig waschen und abtropfen lassen. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren. Das Mehl mit dem Teigschaber unterheben. Teig in die vorbereiteten Formen füllen, Himbeeren darauf verteilen und leicht eindrücken. Im Ofen (Mitte) 10 - 15 Min. backen, dann auskühlen lassen.
2. Knapp zwei Drittel Royal Icing schwarz einfärben und in die Spritztüte füllen. Gelben Fondant weich kneten und 4 mm dick ausrollen. 3 Rechtecke (2 × 4 cm) ausschneiden und in der Mitte falten, sodass man sie als Spurensicherungs-Markierungen aufstellen kann. Mit dem schwarzen Icing mit 1,2 und 3 beschriften. Dann noch ein langes Band (2 ½ cm × 35 cm) für die Absperrlinie zuschneiden. Ebenfalls mit dem Icing beschriften. Schwarzen und grauen Fondant weich kneten und daraus den Schaft (schwarz) und die Klinge (grau) eines Messer formen. Beides mit einem Zahnstocher verbinden. Aus dem übrigen grauen Fondant einige Patronen formen. Alles 30 Min. trocknen lassen.

3. Die Hälfte der Buttercreme rot einfärben. Die Tortenböden aus den Formen lösen und jeweils waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden. Jede Platte mit roter Buttercreme einstreichen, die Böden wieder zusammensetzen und dann rundherum mit einer dünnen Schicht weißer Buttercreme einstreichen. Weißen Fondant weich kneten und 3 - 4 mm dick ausrollen, Tortenböden damit einschlagen, dann zur mehrstöckigen Torte aufbauen (siehe S. 8).
-
4. Absperrband um den unteren Rand des kleinen Tortenbodens legen, dabei als Kleber weißes Royal Icing verwenden. Das Messer in die untere Etage der Torte stechen und um den Einstich herum etwas Konfitüre als Blut auftragen. Mit dem schwarzen Icing die Leichenmarkierung oben auf der Torte aufmalen und mit Konfitüre-Blut verzieren. Zum Schluss die Markierungen der Spurensicherung und die Patronenkugeln platzieren.