Rezept

"Topsy-Turvy"-Motivtorte

Ein Rezept von "Topsy-Turvy"-Motivtorte, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **9** Eier (M)
- **3 TL** Vanilleextrakt
- **1 ½ TL** Backpulver
- **160 g** Zucker
- **225 g** Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG UND GARNITUR:

- **150 g** Beerenkonfitüre
- **850 g** weißer Fondant
- **350 g** rosa Fondant
- **150 g** hellblauer Fondant
- **2** Rezepte Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)
- **500 g** gelber Fondant
- **150 g** hellgrüner Fondant
- gelbe Lebensmittelfarbe (am besten fettlösliche Pulverfarbe)

AUSSERDEM:

- **3** Springformen (10 cm, 15 cm und 20 cm Ø)
- Holzstäbchen (ca. 20 cm lang)
- Ausstechformen (Dreiecke 2 - 3 cm, Kreise 4 und 6 cm Ø)
- Butter für die Formen
- Fondant-Glätter
- Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (26 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe und Vanille-Extrakt rasch unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und dann im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Auskühlen lassen, aus den Formen lösen.

2. Vom oberen Teil des größten Bodens einen Keil (2 - 3 cm hoch) schräg zur Seite hin abschneiden, dabei in der Kuchenmitte ansetzen. Den Keil oben mit etwas Konfitüre einstreichen, umdrehen und so wieder auf den Tortenboden setzen, dass die Schräge verstärkt wird. Boden der mittleren Form auflegen, mit einem Holzstäbchen anzeichnen. Kreis 1 - 2 cm tief ausschneiden, dabei an der höheren Stelle der Torte tiefer schneiden, um eine waagrechte Schnittfläche zu erhalten. Mittleren Boden ebenso zuschneiden, dabei die kleine Form als Schablone verwenden. Von dem dritten Boden nur den Keil abschneiden und schräg wieder aufsetzen.

3. Alle Tortenböden waagrecht halbieren, mit übriger Konfitüre einstreichen, mit etwas Buttercreme füllen, zusammensetzen. Rundherum dünn mit Creme einstreichen. Fondants weich kneten, 3 - 4 mm dick ausrollen und die Böden damit einschlagen (siehe S. 7): den 20-cm-Boden mit der weißen, den 15-cm-Boden mit der gelben und den 10-cm-Boden mit der rosa Fondant-Platte.

4. Holzstäbchen in die ausgeschnittenen Kreise der ersten und zweiten Etage stecken und kürzen. Alle Etagen zusammensetzen, dabei je 1 - 2 EL Buttercreme als »Kleber« verwenden (siehe S. 8).

5. Aus dem grünen und blauen Fondant Dreiecke ausstechen und mit ein wenig Buttercreme um den Rand der ersten Etage kleben. Bunte Kreise ausstechen, auf Holzstäbchen stecken und diese auf unterschiedliche Längen kürzen. Die restliche Buttercreme mit der Lebensmittelfarbe gelb einfärben, in den Spritzbeutel füllen und rundherum kleine Tuffs auf die »Nahtstellen« der Etagen spritzen. Die Stäbchen mit den Kreisen in die oberste Tortenetage stecken.