

Rezept

# Torten einstreichen & einschlagen

Ein Rezept von Torten einstreichen & einschlagen, am 16.09.2024

## Zutaten

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>1</b> Tortenboden (20 cm Ø; halbiert und gefüllt) | <b>1</b> Rezept Buttercreme |
| <b>750 g</b> Fondant                                 | große Tortenscheibe         |
| Drehteller   | lange Winkelpalette         |
| rechteckige Teigkarte                                | Silikonmatte                |
| Rollstab   | Fondant-Glätter             |
| Pizza-Schneider                                      |                             |

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Den gefüllten Tortenboden auf die Tortenscheibe setzen und diese auf den Drehteller stellen. Knapp ein Drittel der Buttercreme auf die Torte geben.

---

2. Die Buttercreme rundherum gleichmäßig mit der Winkelpalette verteilen. Diese erste Schicht heißt Crumb-Coat und schließt die Kuchenkrümel ein.

---

3. Torte 1 Std. kühlen, dann mit der übrigen Creme einstreichen. Dabei die Teigkarte am Tortenrand und zugleich auf der Tortenplatte gerade ansetzen.

---

4. Mit einer Hand die Teigkarte gerade halten, mit der anderen den Drehteller ein Stück drehen. Wiederholen, bis der Rand der Torte glatt ist.

---

5. Zum Schluss Oberfläche mit der Winkelpalette glätten. Dann die Teigkarte im 45-Grad- Winkel von der Mitte aus auf die Torte setzen, Teller langsam drehen.

---

6. Diesen Vorgang wiederholen und dabei die überschüssige Buttercreme von der Torte abstreichen. Die mit Buttercreme umhüllte Torte kühl stellen.

---

7. Den Fondant weich kneten und auf der Silikonmatte mit dem Rollstab 3 - 4 mm dick ausrollen (siehe auch Tipp).

---

8. Sollten sich in der Fondant-Platte Luftblasen gebildet haben, diese mit einer Nadel aufstechen. Küchenpapier anfeuchten, die Torte damit rundherum abtupfen.

---

9. Die Fondant-Platte über die Torte legen und die Oberseite mit dem Glätter glatt streichen.

---

10. Nun den Fondant auch an der Seite nach und nach glatt an den Tortenrand streichen, dabei von oben nach unten arbeiten und den Drehteller zu Hilfe nehmen.

---

11. Fondant rundherum mit dem Pizza-Schneider grob kürzen. Überstehende Fondant-Ränder erneut andrücken, glätten und gerade am Rand abschneiden.