

## Rezept

# Torten einstreichen & einschlagen

Ein Rezept von Torten einstreichen & einschlagen, am 05.12.2025

## 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.