

Rezept

"Willkommen im Leben!"-Motivtorte

Ein Rezept von "Willkommen im Leben!"-Motivtorte, am 16.02.2025

Zutaten

FÜR DIE GARNITUR:

75 g hellgrauer Fondant	100 g weißer Fondant
2 kleine schwarze Zuckerperlen	2 Rezepte Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)
blaue Lebensmittelfarbe (am besten fettlösliche Pulverfarbe)	rote Lebensmittelfarbe (am besten fettlösliche Pulverfarbe)

FÜR DEN TEIG:

4 Eier (M)	200 g Zucker
160 g Mehl	60 g Kakaopulver
1 ½ TL Backpulver	1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG:

180 g Erdbeeren	180 g Sahne
75 g Zucker	

AUSSERDEM:

essbarer Kleber (ersatzweise Royal Icing)	dünnere Draht (ca. 7 cm)
Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
Spritzbeutel mit Rosentülle (8-10 mm Ø)	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Fondants weich kneten. Aus dem grauen Fondant einen Elefantenkörper formen, aus dem weißen Fondant die Ohren und einen Luftballon. Ohren mit dem Kleber auf dem Elefantenkörper befestigen, dann die Zuckerperlen als Augen aufkleben. Den Luftballon auf den Draht stecken und damit am Rüssel befestigen. Den Elefant mind. 12 Std. (am besten über Nacht) trocknen lassen.
2. Aus dem übrigen weißen Fondant zwei Streifen (3 × 60 cm und 5 × 15 cm) zuschneiden. Die Enden des kurzen Streifens zur Mitte falten, andrücken. Die Schlaufen raffen, sodass eine Schleife entsteht, ebenfalls trocknen lassen. Den zweiten Streifen luftdicht verpacken, damit er nicht austrocknen kann.

3. Am nächsten Tag den Backofen auf 160° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in 5 Min. schaumig schlagen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz dazugeben und untermengen. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 50 - 55 Min. backen.

4. Den Tortenboden auskühlen lassen, aus der Form lösen und waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden. Für die Füllung Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Tortenboden mit Sahne und Erdbeeren füllen.

5. Die Buttercreme mit der Lebensmittelfarbe hellblau oder rosa einfärben. Mit einem Viertel der Creme die Torte rundherum dünn einstreichen. Dann oben etwas Creme auftragen und schön glatt streichen. Übrige Buttercreme in den Spritzbeutel füllen.

6. Die Buttercreme in Rüschen auf den Tortenrand spritzen. Dazu die Tülle mit dem dünnen Ende nach oben an der Torte anlegen und die Creme mit gleichmäßigem Druck und in kurzen Auf-und-ab-Bewegungen aufspritzen. Unten beginnen und am oberen Rand abschließen. Zum Schluss die Schleife ans Fondant-Band kleben, das Band um die Torte legen. Elefant auf die Torte setzen.