



Motivtorte für Einsteiger, Schritt für Schritt erklärt.



Zubereitungszeit

2 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TORTENBODEN

Den Backrahmen in Backpapier einschlagen. Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Salz etwa 5-7 Minuten schaumig rühren. Anschließend Öl und Wasser bei niedriger Stufe kurz einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und kurz unterheben, das geht am besten mit einem Schneebesen.

Den Teig in den Backrahmen einfüllen und ca. 35-40 Min. backen, Stäbchenprobe nicht vergessen. Anschließend auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken und komplett abkühlen lassen. Am besten danach in Folie wickeln und eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITUNG GANACHE

Die Schokolade in Stückchen hacken. Die Sahne aufkochen, Herd ausschalten und Schokolade hinzufügen. Darauf achten, dass die Schokolade komplett mit der Sahne bedeckt ist. 2 Min. stehen lassen, so dass sich die Schokolade auflöst, anschließend mit einem Schneebesen oder Teigschaber gründlich verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Es dürfen keine Schokoladenstücke mehr sichtbar sein. Anschließend abdecken und über Nacht in einem kühlen Raum stehen lassen.

VORBEREITEN DER TORTE

Am nächsten Tag die Torte auf ein Cakeboard stürzen, meins hat einen Durchmesser von 25 cm. Am Rand entlang habe ich die Torte etwas abgeschnitten, damit die Torte etwa einen Durchmesser von 24,5 cm hat. Tortenboden halbieren und mit Aprikosenmarmelade bestreichen, oberen Teil wieder aufsetzen.

Die Torte dünn mit einer Schicht Ganache bestreichen, damit die Krümel gebunden werden. Anschließend 15 Min. kühlen. Zweite Schicht auftragen und glatt streichen. Im Kühlschrank ruhen lassen und in dieser Zeit den Fondant weich kneten und vorbereiten.

Die Hände mit Palmin fetten, den Fondant damit weich kneten, ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Dann auf Bäckerstärke rund ausrollen, so dass er ca. 3 mm dünn

TEIG:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 275 g Mehl
- 25 g Kakao
- 1 Backpulver
- 200 ml Mineralwasser
- 200 ml Öl

GANACHE:

- 300 ml Sahne
- 400 g Zartbitterschokolade
- 200 g Vollmilkschokolade

FÜLLUNG:

- etwas Aprikosenmarmelade

DEKORATION:

- 750 g Rollfondant zum Eindecken
- Palmin für die Hände
- Bäckerstärke (zum Ausrollen)

ZUCKERKLEBER:

- 100 ml Wasser
-

MOTIVTORTE FENERBAHCE



ist. Auf den Ausrollstab aufrollen und die Torte aus dem Kühlschrank holen. Wenn die Oberfläche trocken ist, dann mit Backtrennspray fetten oder ganz leicht mit Wasser besprühen. Die Fondantdecke darüber ausrollen und mit den Händen, und anschließend mit einem Fondant-Glätter glätten. Reste abschneiden und luftdicht im Kühlschrank aufbewahren. Am besten in einen Gefrierbeutel und anschließend in eine luftdichte Dose.

½ TL CMC Pulver

Die Torte nun nach Belieben dekorieren. Fondant lässt sich am besten mit Zuckerkleber oder Wasser kleben.

HERSTELLUNG ZUCKERKLEBER

Das Wasser abkochen und mit dem CMC Pulver vermischen. Deckel verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Sollte der Kleber zu dick sein, dann einfach etwas heißes, kochendes Wasser einrühren. Der Kleber hält sich mehrere Monate im Kühlschrank, sofern man immer einen sauberen Pinsel oder Löffel verwendet.

LAGERUNG FONDANT-TORTE

Die Torte darf im Kühlschrank gelagert werden. Bitte hierbei nicht abdecken, sondern offen lagern.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3