

SANDRA SCHUMANN

KÜCHENRATGEBER

MOTIVTORTEN

Torten dekorieren
leicht gemacht



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Pimp your cake!

- 4 Einfach rundum gelungen
- 6 Torten einstreichen & einschlagen
- 8 Mehrstöckige Torten aufbauen
- 9 Blüten und Rosen formen
- 64 Grundrezepte für Tortenböden ...

Umschlagklappe hinten:

... von zitronig bis schokoladig
Grundrezepte für Füllungen
Grundrezepte für Glasuren

10 KLEINE WUNDERWERKE

- 12 Liebe Grüße!
- 14 Babyshower
- 16 Weihnachts-Pops
- 17 Prinzessin, ihr Cupcake wartet
- 18 Schaurig schön
- 19 Flower-Power
- 20 Cupcake-Towers
- 22 Superhero-Cookies
- 24 Ladies' Night

- 25 Rock-'n'-Roll-Cupcakes
- 26 Ahoi, Seemann!
- 28 Gute Besserung

30 EINFACH SCHÖN

- 32 Konfetti-Torte
- 34 Erdbeer-Ombé-Torte
- 36 Ganz in Weiß
- 38 Mustergültig
- 39 So bunt, so schön
- 40 Oh deer!
- 42 Willkommen im Leben!
- 44 Surprise, surprise!

46 THE ART OF CAKE

- 48 Achtung: stachelig!
- 50 Tatort-Torte
- 52 Jippie, neuer Job!
- 54 Gravity-Cake
- 56 Topsy-Turvy
- 58 Es grünt so grün ...

- 60 Register
- 62 Impressum



MEHRSTÖCKIGE TORTEN AUFBAUEN

3 eingestrichene und eingeschlagene Tortenböden (20 cm, 15 cm und 10 cm Ø, siehe S. 6 / 7) |
1 Rezept Royal Icing (siehe hintere Klappe) | zugeschnittene Kartonkreise (15 cm und 10 cm Ø) |
Zahnstocher | 8 Holzstäbchen (ca. 20 cm lang)
Für 1 Torte (18 Stücke) | 20 Min. Zubereitung



1 Großen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Großen Kartonkreis in die Mitte legen, mit einem Zahnstocher rundherum fahren und den Kreis anzeichnen.



2 Innerhalb dieser Markierung 1 Stäbchen gerade bis zur Platte in den Tortenboden stecken. Die Stelle markieren, wo die Torte aufhört, Stäbchen herausziehen.



3 Mehrere Stäbchen (8 Stück für eine Torte von 20 cm Ø) auf die markierte Höhe zuschneiden und gleichmäßig im angezeichneten Teil des Tortenbodens verteilen.



4 Eine dünne Schicht Royal Icing in der Mitte des vorbereiteten Tortenbodens gleichmäßig auftragen und den mittleren Tortenboden daraufsetzen.



5 Den kleinen Spalt zwischen den beiden Etagen mit ein wenig Royal Icing (oder einem Band, Buttercreme oder einem dünnen Fondant-Streifen) verdecken.



6 Den mittleren Tortenboden wie in Punkt 2 und 3 beschrieben, mit Stäbchen und Royal Icing versehen. Zum Schluss den kleinen Tortenboden daraufsetzen.

BLÜTEN UND ROSEN FORMEN

je 100 g weißer und rosa Fondant | Speisestärke | Silikonmatte | Rollstab | Ausstecher in Blütenform (4 cm Ø) | Modellierstab Nr. 4 oder 5 | kleiner Pinsel | Zahnstocher
Für 10 Blüten oder 3 Rosen | 15 Min. Zubereitung | 1 ½ Std. Trocknen



1 Weißen Fondant weich kneten, auf der Silikonmatte mit dem Rollstab 2 mm dick ausrollen. Blüten ausstechen. Hälfte des rosa Fondants zu Kugeln (2 cm Ø) formen.



2 Mit dem Modellierstab am Rand der Blüten entlangfahren. Blüten über die mit Klarsichtfolie umhüllten Fondantkugeln legen und 1 Std. trocken lassen.



3 Den übrigen rosa Fondant zu Kügelchen (3 pro Blüte) formen. Blüten in der Mitte mit Wasser einpinseln, die Kügelchen daraufsetzen, 30 Min. trocknen lassen.



4 Für 1 Rose aus rosa Fondant 1 Tropfen (1 cm Ø) formen, auf 1 Zahnstocher stecken und 1 Std. trocknen lassen. Fondant ausrollen, 3 Blütenblätter ausstechen.



5 Blütenblätter nacheinander mit ein wenig Wasser einpinseln und von unten auf den Zahnstocher und an den Tropfen schieben. Die Blütenblätter andrücken.



6 Die Fingerspitzen in etwas Stärke tauchen und die Blütenblätter zu einer Rosenform modellieren. Aus dem übrigen Fondant weitere Rosen formen.

CUPCAKE-TOWERS

Warum einen nehmen, wenn man drei haben kann? Diese Mini-Kuchen sind lecker und sehen toll aus. Aufgetürmt machen sie gleich noch mehr Eindruck. Also ran an die Cupcakes!

Für den Teig:

3 Eier (M)
60 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl
50 g Schokoladentropfen

Für die Himbeer-Buttercreme:

100 g Himbeeren
100 g weiche Butter
300 g Puderzucker

Für die Garnitur:

je 100 g rosa, gelber und
oranger Fondant

Außerdem:

runde Ausstechformen (1 cm,
1½ cm und 2 cm Ø)
12er-Muffinblech
12er-Mini-Muffinblech
Butter für die Bleche
Spritzbeutel mit Lochtülle
(8 mm Ø)

Hoch hinaus

Für 4 Türme |
30 Min. Zubereitung |
3 Std. Trocknen |
12 Min. Backen
Pro Turm ca. 1060 kcal,
8 g EW, 34 g F, 180 g KH

- 1 Alle Fondant-Farben weich kneten und 5 mm dick ausrollen. Für Knöpfe Kreise in unterschiedlichen Größen und Farben ausstechen. Dann in jeden Fondant-Kreis mit einem etwas kleineren Ausstecher einen Rand eindrücken und mit einem Zahnstocher die Knopflöcher »einstechen«.
- 2 Für 4 Garnspulen aus dem Fondant je 2 Kreise (1½ cm) ausstechen. Für den Mittelsteg jeder Spule 1 Rolle formen. Fondant-Kreise mit Wasser einpinseln und rechts und links jeder Rolle befestigen. Übrigen Fondant zu dünnen Fäden rollen und auf die Spulen wickeln. 3 Std. trocknen lassen.
- 3 Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Muffinbleche einfetten. Für den Teig Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, den Zucker und Vanillezucker einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren, das Mehl und die Schokotropfen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in 8 große und 4 Mini-Blechmulden füllen und im Ofen (Mitte) 10–12 Min. bzw. 8–10 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus dem Blech lösen. Auskühlen lassen.
- 4 Für die Buttercreme Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Butter dazugeben und beides mit den Quirlen des Handrührgeräts in 5 Min. cremig rühren. Puderzucker dazusieben und langsam einrühren. In den Spritzbeutel füllen und die Buttercreme als Tuff auf die großen Muffins spritzen. Je 2 große Muffins aufeinandersetzen und mit 1 Mini-Muffin krönen. Die Cupcake-Towers mit den Knöpfen und den Garnspulen verzieren.



KONFETTI-TORTE

Statt mit einem gekauften Geschenk mache ich meinen Lieben gerne eine Freude mit Selbstgebasteltem oder -gebackenem wie mit dieser hübschen Torte.

Für den Teig:

- 6 Eier (M)
- 120 g Zucker
- 4 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 1 Rezept Beerenmousse (mit Himbeeren, siehe hintere Klappe)

Für die Garnitur:

- 1 Rezept Buttercreme (siehe hintere Klappe)
- je 100 g gelber, oranger und grüner Fondant

Goldzucker

Außerdem:

- 2 Springformen (à 20 cm Ø)
- Butter für die Formen
- Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø)
- Lochtülle (4 mm Ø)

Fruchtiges Vergnügen

- Für 1 Torte (16 Stücke) |
- 1 Std. Zubereitung |
- 20 Min. Backen |
- 1 Std. Kühlen
- Pro Stück ca. 565 kcal, 5 g EW, 28 g F, 72 g KH

1 Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Teigschaber unterheben. Teig in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

2 Die beiden Tortenböden auskühlen lassen, aus den Formen lösen und jeweils waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden. Jede Platte (bis auf die oberste) mit dem Himbeermousse einstreichen, dann alle Platten aufeinandersetzen.

3 Die Torte rundherum mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen und 1 Std. kalt stellen. Dann eine zweite, ein wenig dickere Cremeschicht auftragen und mit einer Palette in unregelmäßigen Strichen verteilen. Restliche Creme in den Spritzbeutel füllen und in kleinen Tufts oben am Rand entlang aufspritzen.

4 Fondants weich kneten und 2–3 mm dick ausrollen. 10 Dreiecke (2 × 3 cm) in unterschiedlichen Farben ausschneiden. Mit den Lochtüllen bunte Konfetti ausstechen und etwas flach drücken. Die Dreiecke als Wimpelkette um den Tortenrand legen. Die Torte mit den Konfetti und dem Goldzucker verzieren.

TIPP

Beim Ausstechen das schmale Ende der Lochtülle immer wieder in Speisestärke tauchen, damit die Fondant-Konfetti nicht an der Tülle kleben. Beim Anbringen von Konfetti und Wimpeln kann eine Pinzette sehr hilfreich sein.



ACHTUNG: STACHELIG!

Aber die Stacheln werden nichts nützen! Vanilletortenboden, limettige Buttercreme und Smarties – da will jeder ein Stückchen abhaben.

Für die Füllung und Garnitur:

1 Bio-Limette | 450 g weiche Butter | 1 kg Puderzucker je 50 g brauner, rosa und schwarzer Fondant
150 g Mini-Schokolinsen grüne Lebensmittelfarbe

Für den Teig:

3 Eier (M) | 60 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl | ½ TL Backpulver

Außerdem:

Motiv-Vorlage (Bart)
Blütenblattausstecher (4 cm Ø)
halbkugelförmige Metallschüssel (18 cm Ø)
Butter und Mehl für die Schüssel
Springform (18 cm Ø)
Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø)

Fiesta olé!

Für 1 Torte (14 Stücke) |
45 Min. Zubereitung |
2 Std. Trocknen |
20 Min. Backen
Pro Stück ca. 680 kcal, 3 g EW,
31 g F, 98 g KH

1 Die Motiv-Vorlage einmal ausdrucken (siehe vordere Klappe). Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 1 EL Saft auspressen. Butter in 5 Min. cremig rühren. Puderzucker, Limettenschale und -saft unterrühren.

2 Die Fondants weich kneten und 3–4 mm dick ausrollen. Braunen Fondant zu einem Sombrero formen. Aus dem rosa Fondant 5 Blütenblätter ausstechen und 3 Kügelchen formen und zu einer Blüte zusammensetzen. Aus dem schwarzen Fondant nach der Vorlage einen Bart formen. Alles 2 Std. trocknen lassen.

3 Backofen auf 180° vorheizen. Metallschüssel einfetten, mit Mehl ausstäuben und in die Springform stellen. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die vorbereitete Schüssel füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Den Tortenboden vorsichtig aus der Schüssel stürzen, abkühlen lassen und waagrecht halbieren.

4 Den unteren Tortenboden mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Die Schokolinsen darauf verteilen und oberen Boden (Kuppel) daraufsetzen. Restliche Buttercreme grün einfärben und die Torte mit einer dünnen Cremeschicht einstreichen.

5 Übrige grüne Creme in den Spritzbeutel füllen und auf die Torte rundherum kleine Tupfen spritzen, sodass ein Kaktus entsteht. Zum Schluss die stachelige Torte noch mit Bart, Blume und Sombrero dekorieren.





KUNST AM KUCHEN

Hier zählen nicht nur die inneren Werte – diese Torten beeindrucken schon mit ihrem raffinierten Äußeren! Mit diesen Rezepten können auch Anfänger mit Buttercreme, Fondant und Schokolade zaubern – und Erdbeer-Ombé-Torte, Gravity-Cake oder Cupcake-Towers kreieren.

So bunt, so schön – und natürlich sooo lecker!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Einfach beeindruckend: Motivtorten für Einsteiger



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-5166-7



9 783833 851667



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

