

SANDRA SCHUMANN

DAS GROSSE MOTIVTORTEN BUCH

BEEINDRUCKENDE KUCHENKUNSTWERKE
SCHRITT FÜR SCHRITT

G|U



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.

INHALT

VORWORT **SANDRA SCHUMANN 5**

BEVOR'S LOSGEHT: DIE BASICS **IN DER TORTENWERKSTATT 8**

- Tortenwerkzeug 8
- Schritt für Schritt: Arbeiten mit Marzipan 12
- Schritt für Schritt: Das Cake Drum eindecken 14
- Schritt für Schritt: Einstreichen und einschlagen 16
- Schritt für Schritt: Aufbau mehrstöckiger Torten 18
- Erste Hilfe für die Torte 20
- Organisation ist alles 22
- Tipps und Tricks vom Profi 24
- Tortenböden 26
- Füllungen 30
- Schokoladenguss und Buttercreme 34

BUTTERCREMETORTEN 36

- Schritt für Schritt: Spritzbeutel befüllen und Spritztüte falten 38
- Spritztüllen und Techniken 40

Mal rüschig-verspielt, mal ganz smooth: Der All-time-favourite Buttercreme ist so vielseitig wie wandelbar. Nichts wie ran an den Spritzbeutel!

FONDANTTORTEN 70

- Fondant hoch 3! 72

Zuckersüß und quietschbunt – mit Fondant wird der Tortentraum perfekt. Hier wird gefärbt, geformt und modelliert was das Zeug hält!

SCHOKOLADENTORTEN 106

- Schokoladensorten 108

Ob dunkel oder hell – Schokolade findet sich hier mal im Teig oder der Füllung, mal im Überzug oder der Deko. Einfach schoko-licious!

UMWERFEND NEUE TORTEN 142

- Kunst an der Torte 144

Wow – diese Newcomer-Torten sind echte Hingucker! Airbrush-Farbe, Spitzen-Technik und Piping Gel sind die Geheimwaffen bei diesen Traumtorten.

GLOSSAR 160

UMRECHNUNGSTABELLE 162

BEZUGSQUELLEN 163

REGISTER 164

Aufbau mehrstöckiger Torten

Schwierigkeit: ◆◆◆

Für 1 Torte (28 Stücke)

FÜR DAS ROYAL ICING:

250 g gesiebter Puderzucker

1 Eiweiß (M)

1 TL Zitronensaft

AUSSERDEM:

3 eingestrichene und eingeschlagene Tortenböden (20, 15 und 10 cm Ø, siehe S. 26–29)

3 Cake Boards in Größe der Böden (20, 15 und 10 cm Ø)

Zahnstocher

16 Holzstäbchen (20 cm lang)

1 bleistiftdicker Holzstab (25 cm lang, nach Belieben)

Spritztüte (siehe S. 39)



1 Royal Icing ist der »Baustoff« beim Zusammensetzen und Dekorieren von Torten. Dafür Puderzucker und Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgeräts langsam verrühren. Den Zitronensaft zugeben und die Masse mit etwas höherer Geschwindigkeit weiterrühren, bis sie fest ist. Das Icing mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt bis zur Verwendung kühlen.



3 Am inneren Rand der Markierung 1 Holzstäbchen gerade bis zum Cake Board in den Tortenboden stecken. Am Stäbchen die Stelle markieren, wo die Torte aufhört. Das Stäbchen herausziehen und weitere 7 Stäbchen auf die markierte Höhe zuschneiden.

2 Den großen Tortenboden mit etwas Royal Icing auf dem großen Cake Board fixieren. Dann das Board des mittleren Bodens (15 cm Ø) mittig auf die Torte legen. Mit dem Zahnstocher rundherum fahren und so einen Kreis anzeichnen.





4 Die Stäbchen dann im angezeichneten Kreis verteilen. Für optimale Stabilität die Stäbchen in regelmäßigen Abstand am Kreisrand platzieren und ein Stäbchen-Dreieck in der Mitte formen. Mit dem zweiten Boden genauso verfahren, dabei das kleine Cake Board (10 cm Ø) zum Anzeichnen verwenden.

5 Eine dünne Schicht Royal Icing in der Mitte des angezeichneten Bereichs auf dem großen Tortenboden verteilen und glatt streichen. Den mittleren Tortenboden (15 cm Ø) ebenfalls mit etwas Royal Icing auf dem Cake Board fixieren, daraufsetzen und leicht andrücken.



6 Etwas Royal Icing in die Spritztüte füllen und den kleinen Spalt zwischen den beiden Tortenetagen damit verdecken. Dabei kann man das Icing unauffällig dünn in der Farbe der Torte auftragen oder auch als Dekorationselement einsetzen.



7 Bei besonders schweren Torten empfiehlt es sich, die gesamte Torte in der Mitte mit dem dicken Holzstab zu stabilisieren. Dafür den Stab in der Mitte des mittleren Bodens gerade bis zum Cake Board des unteren Bodens durchstecken. Den Stab oben etwas überstehen lassen und dann den kleinen Boden samt Cake Board darauf befestigen.

8 Zuletzt den kleinen Tortenboden (10 cm Ø) mit dem Cake Board aufsetzen. Um keine Fingerabdrücke im Fondant zu hinterlassen, arbeite ich mit einer Palette und einem Fondantglätter und berühre den Tortenboden mit den Händen nur am Cake Board.



9 Alternativ zum Royal Icing kann man die Spalte zwischen den drei Tortenetagen auch mit etwas Buttercreme, einem schmalen Fondantstreifen oder mit einem hübschen Stoffband verdecken.



Ein Stückchen Melone, bitte!

Schwierigkeit: ◆◆◆

Für 1 Torte (20 Stücke) | Pro Stück ca. 600 kcal, 3 g EW, 33 g F, 73 g KH

1 Std. 30 Min. Zubereitung, 55 Min. Backen, 5 Std. Kühlen

FÜR DEN TEIG:

250 g weiche Butter
1 Prise Salz | 250 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
5 Eier (M)
Wassermelonendaroma (z. B. von Pure
Flavour, nach Belieben)
250 g Mehl
½ Pck. Backpulver

FÜR DIE BUTTERCREME:

500 g weiche Butter
1 kg Puderzucker
rote und grüne Lebensmittelfarbe

FÜR DIE DEKO:

16 Schokoladenrosinen (Fertig-
produkt)

AUSSERDEM:

Springform (25 cm Ø)
Butter für die Form
Cake Board (25 cm Ø)
2 Spritzbeutel mit Randtülle
(17 mm Ø)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren und nach Belieben einige Tropfen Wassermelonendaroma zugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 55 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

2 Für die Buttercreme die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darüber sieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Von der Buttercreme 8 EL zum Zusammensetzen der Torte abnehmen. Den Rest in eine große Portion (zwei Drittel) und eine kleine Portion (ein Drittel) teilen. Die große Portion rot, die kleine grün einfärben.

3 Den Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Die Böden anschließend in der Mitte durchschneiden, sodass vier Halbkreise entstehen (Achtung, genau arbeiten!). Drei Halbkreise auf die Arbeitsfläche legen und jeweils gleichmäßig mit 2 EL ungefärbter Buttercreme bestreichen. Die Halbkreise aufeinander stapeln und leicht andrücken. Den vierten Halbkreis auflegen und die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Die Torte danach mit der Rundung nach oben auf das Cake Board setzen. Die grüne Buttercreme in 1 Spritzbeutel füllen, die gesamte Rundung grün einspritzen und mit der Palette einstreichen. Dabei Rillen für die Melonenschale ziehen. Danach die rote Buttercreme in 1 Spritzbeutel füllen und den Halbkreis rechts und links einspritzen. Dabei am Rand einen schmalen Streifen für das helle Fruchtfleisch frei lassen. Die rote Creme glatt streichen, dann vorsichtig etwas ungefärbte Buttercreme in die Lücke füllen und ebenfalls glatt streichen. Die restliche ungefärbte und rote Buttercreme für die Torten-Unterseite kalt stellen.

5 Für die Deko die Schokoladenrosinen als Melonenkerne andrücken und die Torte mindestens 4 Std., besser über Nacht, kalt stellen.

6 Die Torte mit der Rundung nach unten auf eine Tortenplatte setzen. Die Buttercremes wieder ca. 30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann die noch unbedeckte Schmalseite mit der restlichen roten und ungefärbten Buttercreme einspritzen und glatt streichen.

Sehr beeindruckend, diese *Buttercreme-Kreation*, oder? Und das Beste: die Kerne kann man sogar mitessen.



BBQ-Party

Schwierigkeit: ◆◆◆

Für 1 Torte (12 Stücke) | Pro Stück ca. 870 kcal, 4 g EW, 37 g F, 130 g KH

1 Std. 30 Min. Zubereitung, 50 Min. Backen, 1 Std. Kühlen, 4 Std. Trocknen

FÜR DIE DEKO:

1,3 kg weißer Fondant | 3 TL CMC
100 g Marshmallows
50 g Schokoladendrops
15 g ungesüßte Cornflakes
gelbe Lebensmittelfarbe
Lebensmittelkleber

FÜR DEN TEIG:

200 g weiche Butter
1 Prise Salz

200 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
4 Eier (M)
200 g Mehl
½ Pck. Backpulver

FÜR BUTTERCREME UND FÜLLUNG:

1 Bio-Limette
250 g weiche Butter
500 g Puderzucker
150 g Heidelbeeren

AUSSERDEM:

Lochtülle (10 mm Ø)
Springform (20 cm Ø)
Butter für die Form
Airbrush-Gerät
rote, schwarze, silberne und braune
Airbrush-Farbe

1 Für die Deko 500 g Fondant weich kneten und mit CMC verkneten. Für den Grillrost zehn dünne Rollen (20 cm lang) und für den Rand des Rosts einen dünnen Kreis (20 cm Ø) formen. Drei Grillwürste formen. Für die Burgerpattys Marshmallows und Schokoladendrops in der Mikrowelle bei 750 Watt ca. 30 Sek. schmelzen. Die Cornflakes unterrühren und aus der Masse drei kleine Pattys formen. Für den Käse 25 g Fondant gelb einfärben, dünn ausrollen und Quadrate (6 × 6 cm) zuschneiden. Daraus mit der Lochtülle Löcher ausstechen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45–50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

3 Für die Buttercreme die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und die halbe Frucht auspressen. Butter, Limettenschale und -saft cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.

4 Den Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Die Hälfte der Buttercreme auf dem unteren Boden verstreichen und die Beeren darauf verteilen. Den oberen Boden auflegen und die Torte mit der restlichen Creme rundum glatt einstreichen. Ca. 1 Std. kalt stellen.

5 Danach den restlichen Fondant weich kneten und die Torte damit einschlagen. Den Rand der Torte mit dem Airbrush-Gerät rot besprühen.

6 Die Farbe wechseln und die Oberfläche schwarz und die Teile des Grillrosts silbern besprühen. Die Grillwürste braun ansprühen und antrocknen lassen, danach dünne schwarze Grillstreifen auf die Würstchen und die Burger sprühen. Ebenfalls trocknen lassen. Den Grillrostrahmen auf die Torte kleben, die Grillsprossen auflegen und nach Bedarf kürzen. Die Grillwürste und Burgerpattys auf dem Grill verteilen. Die Pattys mit Käse belegen.



Oink, oink ... Pool-Party

Schwierigkeit: ◆◆◆

Für 1 Torte (8 Stücke) | Pro Stück ca. 930 kcal, 13 g EW, 65 g F, 73 g KH

1 Std. 30 Min. Zubereitung, 40 Min. Backen

FÜR DEN TEIG:

90 g Zartbitterschokolade
(mind. 70 % Kakaogehalt)
90 g Butter
3 Eier (M)
90 g Zucker
90 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
150 g Crème fraîche

FÜR DIE GANACHE:

300 g Zartbitterschokolade
(mind. 70 % Kakaogehalt)
300 g Sahne

FÜR DIE DEKO:

200 g Marzipanrohmasse
rote, weiße und rosa Lebensmittel-
farbe | Lebensmittelkleber
schwarzer Lebensmittelstift

450 g Waffelröllchen mit Hasel-
nusscreme (z. B. Amicelli)
buntes Zuckerconfetti
2 Sektflaschen-Kerzen (z. B. von
Städter)

AUSSERDEM:

Springform (25 cm Ø)
Butter für die Form
Cake Board (25 cm Ø)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und mit wenigen Umdrehungen des Rührgeräts untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 35–40 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

2 Für die Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf erhitzen und über die Schokolade gießen. Alles ca. 3 Min. schmelzen lassen, dann mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Ganache ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3 Inzwischen für die Deko je eine kleine Portion Marzipan mit Lebensmittelfarbe rot und weiß einfärben. Jede Portion zu einem Strang rollen, miteinander verdrehen und nochmals glatt rollen. Die geringelte Rolle zu einem Rettungsring zusammenlegen.

4 Das restliche Marzipan rosa einfärben und daraus Schweinchen formen. Für die Pfoten acht kaffeebohnen-große Ovale formen und in die Mitte eine Linie drücken. Den Bauch ca. 5 cm groß tropfenförmig formen und für den Bauchnabel ein kleines Loch eindrücken. Für die Pos zwei Kugeln rollen, jeweils einen Ringel-schwanz ankleben und für die Pobacken eine Linie ziehen. Für die Köpfe zwei Kugeln rollen, je zwei kleine Dreiecke als Ohren und eine Schnauze darankleben. Die Augen mit Lebensmittelstift aufzeichnen. Die Schweinchen bis zur Verwendung in Frischhaltefolie wickeln.

5 Die Torte auf das Cake Board setzen und rundum mit der Ganache einstreichen. Die Waffelröllchen auf unterschiedliche Längen kürzen und am Tortenrand andrücken. Die Oberseite der Torte mit einer dickeren Schicht Ganache sehr glatt bestreichen und die Schweinchen darauf platzieren. Den Rettungsring über ein Waffelröllchen hängen und die Kerzen auf die Torte setzen. Die Torte zuletzt mit Zuckerconfetti bestreuen.



Was könnte es Schöneres geben als ein *Bad in Schokolade*?
Da möchte man glatt zum Marzipanschwein werden.

Primaballerina

Schwierigkeit: ◆◆◆

Für 1 Torte (20 Stücke) | Pro Stück ca. 850 kcal, 6 g EW, 32 g F, 134 g KH
1 Std. 30 Min. Zubereitung, 55 Min. Backen, 1 Std. Kühlen

FÜR DEN TEIG:

2 Bio-Orangen
125 g weiche Butter
1 Prise Salz | 300 g Zucker
5 Eier (M)
200 g Mehl | 1 Pck. Backpulver
250 g gemahlene Haselnüsse

FÜR DIE BEERENMOUSSE:

8 Blatt weiße Gelatine
300 g gemischte Beeren
100 g Zucker
150 g Joghurt (3,5 % Fett)
3 EL Cassislikör (nach Belieben)
250 g kalte Sahne

FÜR DIE BUTTERCREME:

250 g weiche Butter
1 TL Vanilleextrakt
500 g Puderzucker

FÜR DIE DEKO:

2 Rezepte Royal Icing (siehe S. 18)
pinke Lebensmittelfarbe (Gel oder Pulver)
700 g rosa Fondant
500 g weißer Fondant
5 weiße Marshmallows (4 cm Ø)
Lebensmittelkleber
3 EL pinker Glitzerzucker

AUSSERDEM:

2 Springformen (15 und 20 cm Ø)
Butter für die Formen
Spritzbeutel mit Lochtülle (4 mm Ø)
Spritzbeutel mit Sterntülle (4 mm Ø)
Musterstempel (Pattern Press)
2 Cake Boards (15 und 20 cm Ø)
8 Holzstäbchen (20 cm lang)
5 rosa Pralinenförmchen
5 Zahnstocher

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Für den Teig die Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und ca. 80 ml Saft auspressen. Butter, Salz und Zucker cremig rühren. Orangenschale und Orangensaft zugeben und die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse unterheben. Den Teig in die Formen füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 35–40 Min. (15-cm-Form) und 50–55 Min. (20-cm-Form) backen. Leicht abgekühlt aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen.

2 Für die Beerenmousse die Quirle des Handrührgeräts 15 Min. tiefkühlen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren waschen, trocken tupfen und putzen. Dann pürieren und das Püree durch ein feines Sieb streichen. Das Beerenpüree mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine gut ausdrücken und unterrühren. Das Püree in eine Schüssel füllen und ca. 15 Min. abkühlen lassen. Joghurt und nach Belieben Likör verrühren. Die Sahne mit den gekühlten Quirlen steif schlagen. Joghurt und Schlag Sahne unter das Beerenpüree heben.

3 Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Die Böden begradigen und waagrecht halbieren. Beide Böden mit der Mousse füllen und rundum dünn mit Buttercreme einstreichen. Ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Für die Deko das Royal Icing zart pink einfärben und je zur Hälfte in die beiden Spritzbeutel füllen. Die Fondants weich kneten und dünn ausrollen. Die große Torte rosa, die kleine weiß einschlagen. Mit dem Stempel das Muster in die Tortenränder drücken. Die Torten jeweils mit etwas Icing auf den Cake Boards fixieren und mit den Holzstäbchen zu einer zweistöckigen Torte zusammensetzen (siehe S. 18–19).

5 Die Tortenränder entsprechend der Muster mit Icing (Lochtülle) einspritzen, einzelne Teile mit dem Icing mit Sterntülle hervorheben. Die Torte auf eine Platte setzen und den Spalt zwischen beiden Torten und zwischen Torte und Tortenplatte mit Icing (Sterntülle) verdecken. Für die Ballerinas die Pralinenförmchen umstülpen und auf die Zahnstocher stechen. Je 1 Marshmallow daraufstecken, mit etwas Kleber befeuchten und mit Glitzerzucker bestreuen. Die Tänzerinnen auf der Torte verteilen.





DAS BACKFIEBER STEIGT

Wow, sehen die toll aus! Ob erfrischende Wassermelone, summender Bienenstock, niedliche Eule oder brutzelnder Grill – das ist kreative Tortenkunst der Extraklasse. Egal, ob Fondantfee, Schokokünstler oder Buttercremefan: Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Motivtorten-Basics: Grundrezepte, Aufbau, Verzierung

Bunte Vielfalt: Mit Buttercreme, Fondant, Schokolade & Co.

Know-how: Foodstylistin Sandra Schumann verrät ihr Profiwissen

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-5560-3



9 783833 855603



www.gu.de

G|U