

FONDANTTRÄUME

MOTIVTORTEN
BACKEN

FRAU FON DANT



60 REZEPTE MIT VIELEN

STEP-BY-STEP-FOTOS

EMF



IMPRESSUM

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen. Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

EIN EBOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung, Layout und Satz: Lena Albert

Produktmanagement und Lektorat: Katharina Steffelmaier

Herstellung: Laura Denke

Fotografie: Julia Hoersch, Hamburg

Illustrationen: © Jan Engel/Shutterstock: Layoutelement Girlande; © Lero Keller/The Noun Project: Icon Tortenstück (Schwierigkeitsgrade); © Derplan13/Shutterstock: S. 5, 41, 57; © Blinx/Shutterstock: S. 10, 158; © Retany/Shutterstock: S. 15, 133; © Evgeniya Mokeeva/Shutterstock: S. 17/Kalender; © „Hey Rabbit“/The Noun Project: S. 17/ Torte; © AnnaKonda/Shutterstock: S. 22; © Singleline/Shutterstock: S. 23, 67; © Simple Line/Shutterstock: S. 24, 129, 177; © Keya/Shutterstock; © Valenty/Shutterstock: S. 30; © Burunduk's/Shutterstock: S. 45, 151; ©

YuliiaOsadcha/Shutterstock: S. 79; © LivDeco/Shutterstock: S.
83; © nasharaga/Shutterstock: S. 107

ISBN 978-3-7459-0550-2

www.emf-verlag.de

INHALT

Vorwort

Grundlagen

Vorbereitung & Werkzeuge

Das Arbeitsmaterial

Torten füllen und eindecken

Fondant

Zeitplan

Grundrezepte

Fondant

Blütenpaste

Biskuitteig

Mürbeteig

Marshmallow-Rice-Crisp-Masse

Vanille-Rührteig

Schokoladen-Rührteig

Zitronen-Rührteig

Kürbisteig

Spekulatius-Rührteig

Lebkuchenteig

Teig „Sacher Art“

Maulwurfkuchen

Vanille-Cupcaketeteig

Schokoladen-Cupcaketeteig

Deutsche Buttercreme

Amerikanische Buttercreme

Ganache

Erdbeercreme

Zitronencreme

Eierlikör-Sahne-Creme

Baiser

Zuckersüße Projekte

Motivtorten für Groß und Klein

[Cheeseburger-Torte](#)
[Sommerliche Flip-Flop-Torte](#)
[Schrecklich nette Monster-Torte](#)
[Rosen-Swirl-Torte](#)
[Erdbeerherz-Torte](#)
[Rasante Rennstrecken-Torte](#)
[Lieulich zarte Vogelhäuschen-Torte](#)
[Pastellige Baiser-Drip-Torte](#)
[Kraken-torte](#)
[Kunterbunte Regenbogen-Torte](#)
[Blühend schöne Blumenkasten-Torte](#)
[Niedliche Roboter-Torte](#)
[Honeybee-Gravity-Cake](#)

Tierisch süße Motivtorten

[Semi-Naked Waldtier-Torte](#)
[Mama-und-Baby-Eisbär-Torte](#)
[Stolze Schwan-Torte](#)
[Gepunktete Koala-Torte](#)
[Neugieriger-Maulwurf-Torte](#)
[Käseliebnde-Maus-Torte](#)
[Freundliche Faultier-Torte](#)
[Liebevolle Gute-Nacht-Kuss-Torte](#)
[Zuckersüße Teddy-Torte](#)
[Hasenbaby-Torte](#)
[Elefant auf der Tortenwiese](#)
[Hungrige-Raupe-Torte](#)
[Be-My-Valentine-Torte](#)
[Osterschaf-Torte](#)
[Muttertags-Torte](#)
[Schwarze-Katze-Torte](#)
[Lebkuchen-Weihnachtsbaum](#)
[Partykatzen-Torte](#)
[Schoko-Traumpaar-Hochzeitstorte](#)
[Maritime Hochzeitstorte](#)
[Babyschuh-Torte](#)
[Mondbär-Torte](#)
[Erstklassige Schul-Torte](#)

Cupcakes, Kekse & Co.

Frostige Cupcakes

Märchenhafte Frosch-Cupcakes

Lagerfeuer-Cupcakes

Keksverrückte-Monster-Cupcakes

Flatternde Schmetterling-Kekse

Piraten-Cupcakes

Rotnasige Rentier-Cupcakes

Die Autorin

Die Fotografin



LIEBE TORTEN-FREUNDE,

irgendwann kam der Tag, an dem meine Tochter sechs Monate alt wurde. „Wäre es nicht toll, diesen Tag mit einer bunten Torte zu feiern?“, dachte ich. Ein halbes Jahr wird man ja schließlich nur einmal im Leben.

Die Zutaten, die ich für Fondant, Dekoration und Co. brauchte, waren schnell zusammen. Die Freundin, die als Baby-Aufpasser einsprang, während ich Fondant selbst herstellte, auch. Um ehrlich zu sein: Diese erste Torte, ganz ohne jede Anleitung, sah im Nachhinein ziemlich gewöhnungsbedürftig aus, hat mir aber so viel Spaß gemacht, dass aus diesem Projekt schnell mehr geworden ist. In den kommenden Jahren habe ich jeden Anlass genutzt, Torte um Torte gebacken und mein Hobby nach und nach zum Beruf gemacht.

Und ganz ehrlich, ist es nicht schön, zu besonderen Anlässen besondere Freuden und gebackene Liebe zu verschenken? Und damit unvergessliche Erinnerungen zu schaffen? Ich finde, persönlicher als eine individuelle Torte kann ein Geschenk kaum sein.

In diesem Buch findet ihr Torten und Anregungen, die euch inspirieren und Lust zum Nachbacken machen sollen – ganz egal, ob ihr gerade erst anfangt zu backen, schon erste Motivtorten-Erfahrungen gemacht habt, oder echte Torten-Profis seid. Ihr findet Ideen zu allen möglichen Anlässen: Kindergeburtstag, Taufe, Babyparty, Hochzeit und vieles mehr – es ist für jeden etwas dabei.

Ich wünsche euch viel Freude beim Stöbern und Backen.

Eure

Frau fon Dant

GRUNDLAGEN



VORBEREITUNG & WERKZEUGE

FÜR DIE ZUCKERWERKSTATT

Lebensmittelfarben

Lebensmittelfarben geben vielen Backwerken den letzten Schliff und werten das Ergebnis durch zusätzliche Farbeffekte erheblich auf. Man unterscheidet dabei grob in Gel- bzw. Pastenfarben und Puderfarben.

Um Fondant, Buttercreme, Baiser-Masse oder Royal Icing einzufärben, werden Gel- oder Pastenfarben, die von - unterschiedlichen Herstellern erhältlich sind, verwendet. Oftmals färben diese Lebensmittelfarben sehr intensiv, entnimmt daher immer nur kleine Mengen der Farben mit Hilfe eines Zahnstochers, knetet oder rührt diese ein und tastet euch so langsam an das gewünschte Farbergebnis heran. Ich färbe meinen Fondant am liebsten selbst ein und erziele so das optimale Farbergebnis. Zum Einfärben empfehle ich euch das Tragen von Silikonhandschuhen, um zu vermeiden, dass eure Hände miteingefärbt werden.

Puderfarben eignen sich, um die fertige Fondantdekoration zum Schluss zu perfektionieren, und werden vorsichtig mit einem Pinsel aufgetragen. Ob rosa Wangen für eine Figur, mehr Tiefe in einer Holzstruktur oder unterschiedliche Grüntöne auf Blättern – es sind euch hierbei keinerlei Grenzen gesetzt.

Bäckerstärke oder Kartoffelstärke

Auf etwas Bäckerstärke lässt sich Fondant besonders leicht ausrollen, ohne dass er an der Unterlage oder am Ausrollstab haftet. Überreste der Stärke können nach dem Eindecken ganz leicht mit einem Pinsel oder einem sauberen Küchentuch

vorsichtig entfernt werden. Alternativ könnt ihr hierfür auch Kartoffelstärke verwenden, die es in jedem Supermarkt zu kaufen gibt.

Die richtige Unterlage

Sowohl zum Ausrollen als auch zum Modellieren eurer - Fondantdekoration ist die richtige Unterlage unverzichtbar. Am leichtesten arbeitet es sich auf einer Silikonmatte.

Ausrollstab und Abstandshalter

Ausrollstäbe für Fondant sind nicht haftend und besonders leicht. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen, sodass sich damit sowohl große als auch kleine Mengen Fondant optimal und glatt ausrollen lassen. Zusätzliche Abstandshalter an den Enden des Ausrollstabs sorgen dafür, dass der Fondant gleichmäßig dick oder dünn ausgerollt wird.

Pflanzenfett

Wer schon einmal mit Fondant gearbeitet hat, wird sicher festgestellt haben, dass er schnell an den Fingern klebt. Ich fette meine Hände daher vorher mit etwas Pflanzenfett in löffelweicher Konsistenz (z. B. Palmin® Soft) ein und verhindere so das Anhaften an den Händen.

Drehteller

Motivtorten lassen sich am besten mit Hilfe eines Drehtellers einstreichen und eindecken. Die Torte bleibt so beweglich, es ist also einfacher, sie auch an schwerer erreichbaren Stellen glatt zu streichen, während man sie langsam dreht.

Tortenpaletten und Teigkarten

Tortenpaletten in unterschiedlichen Größen erleichtern das glatte Einstreichen von Torten um ein Vielfaches. Die Torte wird zunächst mit Ganache oder Buttercreme umhüllt und dann mit einer Tortenpalette glatt gestrichen.

Mit Hilfe von Teigkarten lassen sich verschiedenste Muster in die Creme streichen. Da die Teigkarte dabei unten auf der

Tortenplatte angesetzt wird, sollte sie in jedem Fall einen 90°-Winkel haben.

Fondantglätter

Mit Hilfe eines Fondantglätters lässt sich der Fondant optimal an die Torten anpassen und glatt auf Oberfläche und Tortenränder streichen. Durch ihn bekommt die Torte ihr endgültiges, ebenmäßiges Äußeres.

Cake Boards

Cake Boards sind beschichtete Tortenplatten, auf denen die Torte optimal eingestrichen und eingedeckt werden kann. Es gibt sie in unterschiedlichen Stärken zu kaufen. Dünne Cake Boards eignen sich besonders für das Stapeln mehrerer Torten-Etagen und dienen dabei als Unterlage der jeweiligen Etage. Dicke Cake Boards werden meist als Tortenplatte zur Präsentation verwendet. Man kann sie mit Fondant eindecken und passend zur Torte dekorieren.

Modellierwerkzeug

Modellierwerkzeuge sind für die Herstellung von Fondantdekoration unverzichtbar. Man kann sie in verschiedensten Sets und unterschiedlichen Preiskategorien kaufen. Ich verwende meine Werkzeuge nun schon viele Jahre, es lohnt sich also, bei der Auswahl nicht nur den Preis entscheiden zu lassen, sondern auf Qualität und Verarbeitung zu setzen. Ein Einsteiger-Set mit einem Ball Tool, einem Veining Tool, einem kleinen Fondantmesser und einem Dogbone Tool sind für den Anfang völlig ausreichend. Das wichtigste Werkzeug sind ohnehin eure Hände.

Fondantpresse

Mit einer Fondantpresse mit verschiedenen Lochschablonen lassen sich unterschiedliche, gleichmäßige Stränge und Kordeln herauspressen. Sie erleichtert an vielen Stellen die Arbeit und sorgt für saubere Ergebnisse.

Tortendummies

Oft ist eine zweistöckige Torte einfach zu viel. Wer hat auf einem Kindergeburtstag schon so viele Gäste eingeladen, dass zwei Torten-Stockwerke gegessen werden? Trotzdem sieht eine große Torte mit mehreren Stockwerken toll aus. In solchen Fällen verwende ich sogenannte Tortendummies. Dabei handelt es sich um eine Styropor-Torte, die ihr, genau wie eine echte Torte, mit Fondant überziehen und dekorieren könnt. Einfach auf die echte Torte gesetzt, sieht man dabei optisch keinen Unterschied. Und das Tolle: Die komplette Etage mit Fondantdekoration kann als Erinnerung aufbewahrt werden, denn sie verdirbt nicht.

Echte Blumen zur Dekoration

Einer Torte mit echten Blumen den letzten Schliff zu verleihen, ist immer eine tolle Idee. Trotzdem sollten die Blumenstiele nach Möglichkeit nicht in direkten Kontakt mit der Torte kommen. Hierfür gibt es einen ganz einfachen Trick: Schneidet euch Strohhalme in die Länge eurer Blumenstiele, steckt diese in die Torte und führt die Blumenstiele ganz einfach in die Strohhalme ein.

Schablonen

Für einige Torten in diesem Buch benötigt ihr Schablonen. Ihr findet sie zum Download auf der Verlags-Website unter www.emf-verlag.de/fondanttraeume



DAS ARBEITSMATERIAL

FÜR MOTIVTORTEN

Fondant

Rollfondant ist eine Zuckermasse, die weich geknetet wird und entweder zum Überziehen von Torten oder zum Modellieren von Figuren und sonstiger Dekoration verwendet wird. Fondant härtet an der Luft aus, Fondantfiguren werden also fest. Es gibt ihn in allen Farben, oder auch klassisch in Weiß zu kaufen. Ich empfehle, sehr intensive Farben wie z. B. Schwarz, Rot oder Dunkelbraun bereits fertig eingefärbt zu kaufen, da das Einfärben sehr viel Farbe verlangt, um ein wirklich intensives Ergebnis zu erzielen. Auch verschiedene Geschmacksrichtungen sind im Handel erhältlich.

Fondant ist sehr feuchtigkeitsempfindlich. Je höher der Flüssigkeitsgehalt in der Tortenfüllung oder der Creme zum Einstreichen der Torte ist, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass der Fondant Schaden nimmt und sich auflöst. Fondanttorten lassen sich daher am besten mit Ganache oder mit Buttercreme einstreichen.

Blütenpaste

Blütenpaste ist ebenfalls eine Zuckermasse, beinhaltet aber zusätzliche Bindemittel. Sie wird dadurch noch elastischer, kann dünner ausgerollt werden und härtet an der Luft schneller aus. Sie wird vorrangig für Zuckerblüten und -blätter verwendet, bei denen ein sehr filigranes Ergebnis gewünscht ist.

Modellierfondant

Modellierfondant ist eine Mischung aus Fondant und

Blütenpaste im Verhältnis 1 : 1. Alternativ kann dem Fondant CMC- oder Tylose-Pulver beigemischt werden.

CMC-Pulver

Carboxymethylcellulose ist ein Stabilisator für Lebensmittel und wird in Fondant eingeknetet, um ihn fester und stabiler zu machen. Ich mische meinen Fondant zum Modellieren immer mit CMC-Pulver, und zwar im Verhältnis 100 g Fondant : $\frac{1}{2}$ TL CMC.

Zuckerkleber

Zuckerkleber ist sehr hilfreich, um einzelne Fondantelemente aneinander zu befestigen. Ihr könnt ihn fertig im Supermarkt kaufen oder ganz einfach selbst herstellen. Dafür werden 150 ml Wasser abgekocht und anschließend auf Zimmertemperatur abgekühlt. 1 TL CMC-Pulver einrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.



TORTEN FÜLLEN UND EINDECKEN

SO GEHT'S!



Die Tortenböden komplett auskühlen lassen, auf ein Cake Board mit dem Durchmesser der Böden setzen und auf einen Drehteller stellen.



Damit die Böden nicht trocken werden, bestreiche ich sie gern zusätzlich zur Füllung mit Konfitüren. Das geht am besten mit einer kleinen Tortenpalette.



Die Hälfte der Füllung auf den untersten Tortenboden geben und mit der Palette glattstreichen. Je nach Masse ist es

leichter, in einem Tortenring zu füllen. Das gilt vor allem für flüssigere Gelatine-Cremes, die erst im Kühlschrank fest werden.



Den zweiten Boden auflegen und die Torte weiter füllen, bis alle Böden gestapelt sind.



Eventuell herausgedrückte Creme an den Rändern mit einer Palette glatt um die Torte verstreichen.



Mit der ausgekühlten und zähflüssigen Ganache zuerst den Tortendeckel, dann die Seiten komplett einkleiden.



Die Ganache mit einer Tortenpalette oder einer Teigkarte glatt

ziehen. Diesen Vorgang drei- bis viermal wiederholen, bis die Torte wirklich glatt eingestrichen ist. Zwischendurch wird die Torte immer wieder kaltgestellt. Je glatter die Ganache-Schicht, desto makelloser der Fondant.



Den Fondant gründlich durchkneten, bis er elastisch ist.



Den Fondant auf Bäcker- oder Kartoffelstärke mit einem Ausrollstab ausrollen. Falls dabei Luftblasen entstehen, diese mit einer Stecknadel seitlich aufstechen.



Den Fondant vorsichtig anheben, über die Unterarme legen und mittig auf der Torte platzieren.



Den Fondant, von oben beginnend, mit den Händen glatt an die Torte streichen.



Die Torte mit Hilfe von zwei Fondantglättern final glattstreichen. So lassen sich fast alle Dellen beheben.



Den überschüssigen Fondant sauber am unteren Tortenrand abschneiden. Das geht am besten mit einem Marzipanmesser.



Für mehrstöckige Torten ist es wichtig, die untere Torte durch Tortenstützen oder Tortendübel zu stabilisieren. Da Fondanttorten recht schwer werden, würde die untere Torte ohne diese Stützen schnell unter dem Gewicht der oberen Torte zusammenbrechen. Die Stützen mittig in die untere stecken, bevor die Torten gestapelt werden.



FONDANT

DER RICHTIGE UMGANG

1. Da Fondant fast ausschließlich aus Zucker besteht, ist er, bei richtiger Aufbewahrung, fast unbegrenzt haltbar und verdirbt nicht. Fondant härtet an der Luft aus und trocknet, daher solltet ihr unbedingt darauf achten, ihn immer luftdicht verschlossen aufzubewahren. Ich verpacke meinen Fondant am liebsten in Gefrierbeuteln und zusätzlich in Vorratsdosen. Fondant muss nicht gekühlt werden.

2. Fondant ist extrem feuchtigkeitsempfindlich. Um zu verhindern, dass er sich durch eine zu feuchte Tortenfüllung auflöst, ist es wichtig, die Torte mit einer -fondanttauglichen Creme glatt einzustreichen. Diese dient zum einen als glatte Oberfläche, damit der Fondant die Torte sauber und makellos eindeckt, zum anderen aber auch als Isolierung, damit er mit dem Torteninneren nicht in Kontakt kommt.

3. Geeignet sind dafür eine Ganache oder eine Buttercreme. Die Ganache wird im Kühlschrank fest und gibt der Torte zusätzliche Stabilität.

4. Ist der Fondant zu trocken und wird brüchig, kann -entweder Pflanzenfett oder tropfenweise Glycerin - hinzugefügt und eingeknetet werden.

5. Ist der Fondant zu weich, hilft es, ein wenig CMC-Pulver einzukneten.

6. Fondantfiguren und -dekorationen härten komplett aus. Eure modellierten Kunstwerke könnt ihr also im Prinzip

unbegrenzt lange aufbewahren oder sie auch schon einige Zeit im Vorfeld vorbereiten. Ihr solltet sie lichtgeschützt an einem trockenen und möglichst staubgeschützten Ort aufbewahren, denn der Fondant verliert mit der Zeit an Farbe.

7. Stoff- oder Fondantbänder kaschieren unschöne untere Tortenabschlüsse und werten eure Torten optisch zusätzlich auf.

8. Der Fondant muss vor dem Ausrollen und Eindecken gründlich durchgeknetet werden, um eine einheitliche Konsistenz zu erzielen. Dabei passiert es schnell, dass Luft in den Fondant eingeknetet wird, die sich durch sichtbare Luftblasen beim Ausrollen bemerkbar macht. Mit einer Stecknadel könnt ihr die Luftblasen vorsichtig von der Seite aufstechen und die Luft herausstreichen. Achtet darauf, dass ich ihr nicht komplett durch den Fondant stecht, sondern nur die obere Schicht öffnet. Dies sind sonst die Stellen, die während des Eindeckens schnell aufreißen.

9. Oftmals ist eine eingestrichene Torte, die ihr zum Eindecken aus dem Kühlschrank holt, zu trocken, und der Fondant haftet nicht an ihr. Das macht das Eindecken unnötig schwierig, da der Fondant schnell verrutscht und sich an der unteren Kante nicht sauber abschneiden lässt. Wer hier auf Nummer Sicher gehen möchte, bepinselt seine Torte mit Hilfe eines Backpinsels ganz dünn mit Kokosöl, das dann wie ein Klebstoff wirkt.

10. Nicht wundern: Nehmt ihr eine Torte aus dem Kühlschrank, kann der Temperaturwechsel dafür sorgen, dass der Fondant anfängt zu schwitzen. Das ist normal und der Fondant trocknet wieder, sobald sich die Torte akklimatisiert hat. Um Fingerabdrücke und Wischspuren zu vermeiden, lasst die Torte einfach genauso, wie sie ist, und wartet darauf, dass sie von alleine trocknet.

11. Sollte euch auf den letzten Metern etwas von eurer Fondantdekoration zu Bruch gehen, ist das ärgerlich, aber

nicht aussichtslos. In den meisten Fällen hilft ein bisschen Zuckerkleber, um den Schaden zu beheben. Sollte das nicht ausreichen, nehmt ihr euch ein sehr kleines Stück frischen und weichen Fondant in der Farbe eures Dekorationsstücks und verwendet es als Bindeglied zwischen den ausgehärteten Bruchkanten.

12. Das Einfetten der Hände ist bei der Arbeit mit Fondant sehr hilfreich, da er sehr klebrig ist und ansonsten schnell an den Händen haftet. Hierfür eignet sich ein Pflanzenfett in löffelweicher Konsistenz.

13. Abgeschnittene Fondantreste, die beim Eindecken einer Torte übrig bleiben, können luftdicht verpackt aufbewahrt und problemlos wieder verwendet werden.

ZEITPLAN

FÜR MOTIVTORTEN



1 Woche vorher Dekoration herstellen (Fondantdekoration wird nicht schlecht und braucht ohnehin Zeit, um richtig fest zu werden)



2 Tage vorher Tortenböden backen (in Frischhaltefolie-
verpacken)



1 Tag vorher Tortenfüllungen und Ganache vorbereiten, Torte füllen, einstreichen



Servier-Tag Torte eindecken, ggf. Stapeln, finale Fertigstellung

GRUNDREZEPTE

FONDANT

ZUTATEN

Für ca. 1 kg Fondant

- 1 Pck. gemahlene Gelatine
- 110 ml heller, dickflüssiger Sirup (z. B. Grafschafter®)
- 1 EL Zitronensaft
- 10 g Glycerin
- 950 g gesiebter Puderzucker
- Pflanzenfett in löffelweicher Konsistenz

ZUBEREITUNG

1. Gelatine mit etwa 50 ml Wasser für 10 Minuten quellen lassen.
2. Den Sirup mit dem Zitronensaft und dem Glycerin mischen.
3. Die gequollene Gelatine über dem heißen Wasserbad auflösen. Anschließend zur Sirup-Zitronensaft-Glycerin-Mischung geben und alles miteinander verrühren.
4. Nach und nach den gesiebten Puderzucker dazugeben. Die erste Hälfte des Puderzuckers kann mit der Küchenmaschine oder dem Handrührer eingerührt werden, die zweite Hälfte wird von Hand eingeknetet. Da die Masse anfangs sehr klebrig ist, unbedingt die Hände mit Pflanzenfett einfetten (siehe [hier](#)).
5. Den fertigen Fondant luftdicht in Frischhaltefolie verpacken und für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

BLUTENPASTE

ZUTATEN

Für ca. 220g Blütenpaste

- 1 Eiweiß (Größe L)
- 200 g gesiebter Puderzucker
- 3 TL CMC-Pulver (ca. 10 g)

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß etwa 20 Sekunden mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät aufschlagen.
2. Bei niedriger Stufe nach und nach 150 g Puderzuckers dazugeben und einrühren.
3. Das CMC-Pulver hinzugeben und ebenfalls einrühren. Die Konsistenz der Masse verändert sich nun zusehends und wird deutlich zäher.
4. Zum Schluss den restlichen Puderzucker von Hand einkneten.

BISKUITTEIG

ZUTATEN

Ø 20 cm

- 4 Eier (Größe M)
- Salz
- 180 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. Die Eier trennen. Zuerst das Eiweiß mit 1 Prise Salz und 120 g Zucker steif schlagen.
2. Die Eigelbe mit den restlichen 60 g Zucker cremig weiß aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen.
3. Die Hälfte des Eischnees auf die Eigelbmasse geben und etwa die Hälfte der Mehl-Speisestärke-Mischung darüber sieben. Alles vorsichtig unterheben.
4. Anschließend den restlichen Eischnee und die restliche Mehl-Speisestärke-Mischung unterheben, bis ein glatter, luftiger Teig entstanden ist.
5. Den Teig in einen Backrahmen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) für 20 Minuten backen.

MURBETEIG

ZUTATEN

Für ca. 40 Kekse

- 240 g Mehl
- 160 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam in eine große Rührschüssel geben und mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Den fertigen Teig halbieren, in Frischhaltefolie verpacken und für mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) kühlstellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kekse ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) für 8–10 Minuten goldgelb backen.

MARSHMALLOW—RICE—CRISP—MASSE

ZUTATEN

- 20 g Butter
- 140 g Marshmallows
- 120 g Rice Crisps

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, anschließend die Marshmallows dazu geben und ebenfalls in der Pfanne zerlassen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anhaftet.
2. Die Rice Crisps zu den Marshmallows geben und verrühren. Die Marshmallows ziehen dabei Fäden und halten so, nach und nach, die Rice Crisps zusammen.
3. Die Masse gute 10 Minuten abkühlen lassen und im Anschluss mit gut eingefetteten Händen kneten, bis alle Rice Crisps Teil der Masse sind.
4. Die Marshmallow-Rice-Crisp-Masse in die gewünschte Form modellieren, in Frischhaltefolie schlagen und im Kühlschrank etwa 1 Stunde aushärten lassen.