

SANDRA SCHUMANN

MOTIVTORTEN

Torten dekorieren
leicht gemacht

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

SANDRA SCHUMANN

MOTIVTORTEN

Torten dekorieren
leicht gemacht

KÜCHENRATGEBER

GU



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



SPIEGLEIN, SPIEGLEIN AN DER WAND ...

... wer hat die schönsten Torten im ganzen Land?
Ganz klar: meine Oma. So lange ich zurückdenken kann,
drängelten sich zu jedem Geburtstag die Gäste um die
Kaffeetafel, die sich vor lauter Torten schon fast
durchbog. Einladungen zur Feier waren heiß begehrt,
zum Nachschlag musste niemand zweimal gebeten

werden. Es wurde zwischen zahlreichen »Mhmms« und »Ohhhhs« genüsslich gegabelt und nachgefüllt. Omas Torten und Kuchen sind einfach unschlagbar lecker und schön.

Inspiziert von unseren fast schon legendären familiären Kuchengelagen ist dieses Buch entstanden – gefüllt mit zahlreichen Dekorationsideen mit Buttercreme, Fondant-Blüten oder Royal Icing sowie einfachen Rezepten für Tortenböden, herrlich beerigen Füllungen und schokoladigen Genüssen bis hin zu mehrstöckigen Wunderwerken. Außerdem gibt es viele Tipps und Schritt-für-Schritt-Anleitungen – so wird schnell aus jedem Anfänger ein Tortenprofi. Finden Sie Ihr Backglück: zum Verschenken, Überraschen oder einfach aus purer Freude am Verzieren.

Viel Spaß beim Backen und Gestalten!

Jandra Schumann



EINFACH RUNDUM GELUNGEN

Mit ein paar ganz simplen Tricks kann man so manchen Tortenunfall vermeiden. Von der Vorbereitung bis zur Aufbewahrung – so wird's was mit dem Tortentraum!

BEVOR ES RICHTIG LOSGEHEN KANN

Tortenböden kommen selten ganz gerade und glatt aus dem Ofen. Da sich aber alle Unebenheiten im Fondantüberzug und der aufgestrichenen Buttercreme abzeichnen, sollte jeder Boden vor dem Füllen und Verzieren begradigt werden. Dazu eignet sich ein langes Brotmesser (möglichst mit feinem Wellenschliff). Die obere Seite gerade abschneiden und den Tortenboden dann kopfüber auf eine Tortenplatte setzen. Oft ist die Unterseite nämlich deutlich ebener als die Oberseite.

TORTENBÖDEN SCHNEIDEN WIE DIE PROFIS

Um eine gefüllte oder geschichtete Torte herzustellen, muss der vorbereitete Tortenboden in mehrere gleichmäßig dicke Platten bzw. Lagen geschnitten werden. Dabei ist ein Tortenbodenschneider eine große Hilfe. Einfach den Schneidedraht auf die gewünschte Höhe einstellen und parallel zur Arbeitsfläche ansetzen (dazu den Rahmen mit den beiden Füßen auf die Arbeitsfläche stellen), dann damit den Tortenboden waagrecht durchschneiden. Um ohne Tortenbodenschneider einen geraden Schnitt hinzubekommen, kann man den Tortenbodenrand rundherum in gleicher Höhe mit ein paar Zahnstochern markieren und dann mit dem Brotmesser entlang dieser Markierung durchschneiden. Wurden die Tortenböden so vorbereitet, kann man die Platten füllen und anschließend wieder richtig schön zusammensetzen.

SCHÖN, DANK BUTTERCREME

Egal ob gefüllte oder geschichtete Torten zum Schluss mit einem dünn ausgerollten Fondant-Mantel oder einer dicken Schicht Buttercreme überzogen werden – das Gebäck sollte man zunächst immer mit einer feinen Schicht Buttercreme, auch Crumb-Coat genannt, einstreichen. Diese bindet zum einen alle locker sitzenden Kuchenkrümel, sodass die finale Tortenumhüllung nicht damit verunreinigt wird. Zum

anderen dient sie als Trennschicht zwischen Füllung und Fondant, sodass dieser nicht aufweichen kann.

EINE TORTE AUF REISEN

Um unbeschadet ans Ziel zu gelangen, sollten Torten vor dem Transport immer gut gekühlt werden. Füllungen und Überzüge, etwa mit Buttercreme und Schokolade, haben so mehr Stand und halten die Torte besser zusammen.

Zum Transport eignen sich stabile Styroporboxen oder Kartons. Diese mit Kühlakkus auslegen, um die Torte auf dem Weg weiterhin kalt zu halten. Die Box oder der Karton sollte groß genug sein, damit die Torte rundherum nicht anstößt und einen guten Stand hat. Für etwas längere Wege gibt es auch kleine Transportkühlschränke und spezielle Tortencontainer. Nicht vergessen: Box, Karton & Co. im Auto immer sichern, damit auf jeden Fall ein optimaler Halt gewährleistet ist.

Schwere und sehr hohe Torten sind besonders anfällig für Erschütterungen während der Fahrt. Deshalb sollten mehrstöckige Kunstwerke so weit wie möglich vorbereitet, aber in einzelnen Schichten transportieren werden. Dekorationselemente, die leicht abfallen oder brechen können, transportieren Sie am besten in separaten Boxen (mit Küchenpapier ausgelegt) und befestigen sie erst vor Ort an der Torte.

WENN WIRKLICH MAL WAS ÜBRIG BLEIBT

Einfache Sahnetorten und Torten mit Fruchtfüllung können im Kühlschrank maximal 2 - 3 Tage aufbewahrt werden. Trockene Kuchen oder Muffins sowie Buttercreme- und Fondant-Torten halten sich 4 - 5 Tage. Wobei Fondant-Torten idealerweise an einem dunklen, trockenen, kühlen Ort (z. B. im nicht feuchten Keller) gelagert werden sollten - und nicht im Kühlschrank. Dort fangen sie schnell an zu schwitzen und der Fondant

weicht durch. Teilweise kann es auch zu Farbveränderungen kommen. Wer aber auf den Kühlschrank zurückgreifen muss, sollte alle offenen Lebensmittel entfernen, um Geruchsübertragung zu vermeiden. Dann den Kühlschrank auf die wärmste Temperatur stellen und die Torte nicht abdecken, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Wichtig: Alle Torten sollte man ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie sich gut schneiden lassen und beim Essen eine angenehme Temperatur haben. So kommt ihr Aroma voll zur Geltung. Übrigens: Deko-Elemente aus Fondant (z. B. Blüten oder Zuckerrosen) kann man auch 1 - 2 Wochen im Voraus fertigstellen und in trockenen, luftdichten Behältern lagern. Auch Buttercreme lässt sich gut vorbereiten: Mit Folie abgedeckt kann man sie bis zu 14 Tagen im Kühlschrank aufbewahren. Die Buttercreme dann ca. 1 Std. vor der Verwendung herausnehmen, Zimmertemperatur annehmen lassen und gut durchrühren.



TORTEN EINSTREICHEN & EINSCHLAGEN

Mit Buttercreme eingestrichen und mit Fondant eingeschlagen - mit diesen zwei Grundtechniken verwandeln Sie jede Torte zum echten Hingucker.

1 Tortenboden (20 cm Ø, siehe >; halbiert und gefüllt)

1 Rezept Buttercreme (siehe >)

750 g Fondant

große Tortenscheibe

Drehteller

lange Winkelpalette

rechteckige Teigkarte

Silikonmatte

Rollstab

Fondant-Glätter

Pizza-Schneider

Für 1 Torte (14 Stücke)

40 Min. Zubereitung

1 Std. Kühlen



1 Den gefüllten Tortenboden auf die Tortenscheibe setzen und diese auf den Drehteller stellen. Knapp ein Drittel der Buttercreme auf die Torte geben.



2 Die Buttercreme rundherum gleichmäßig mit der Winkelpalette verteilen. Diese erste Schicht heißt Crumb-Coat und schließt die Kuchenkrümel ein.



3 Torte 1 Std. kühlen, dann mit der übrigen Creme einstreichen. Dabei die Teigkarte am Tortenrand und zugleich auf der Tortenplatte gerade ansetzen.