

Artikel und Fotos von Kirsten Wupperman

KUCHEN MIT ROLLFONDANT EINDECKEN



Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, Torten mit Fondant einzudecken. **VARIANTE 1:**

Kuchen dünn mit einer einfachen Buttercreme (die Creme darf keine Sahne oder Milch enthalten, da sich der Fondant sonst auflöst) glatt einstreichen, in den Kühlschrank stellen, und wenn die Creme fest ist mit Fondant eindecken.

Der gebackene Kuchen muss außen fest und rissfest sein. Am besten einen Tag vorher backen (z. B. Biskuit) und kühl stellen.

Damit wird vermieden, dass sich Kuchenteigkrümel beim Einstreichen ablösen und in die Creme gelangen oder der Teig beim Einstreichen aufreißt.

VARIANTE 2:

Kuchen mit einer festeren, kompakteren Konsistenz, wie z. B. englischer Früchtekuchen, mit ein wenig Brandy bestreichen und dann mit gekochter, durchgesiebter Aprikosenmarmelade dünn einstreichen. Sollten kleine Löchlein im Kuchen sein, diese mit Marzipan ausfüllen. (Bei der Verwendung von Alkohol immer vorsichtig sein und daran denken, wer den Kuchen konsumiert.)

Anschließend den Kuchen mit einer Marzipandecke ummanteln. Den Kuchen nun mit wenig Alkohol oder kaltem, abgekochtem Wasser einstreichen und den Fondant auflegen.

Diese Technik gibt dem Rollfondant eine ausgezeichnete glatte Auflagefläche.

Hierbei darauf achten, dass der Kuchen nur wenig Füllung enthalten darf, da durch das Gewicht des Marzipans und Rollfondants sonst die Füllung herausgedrückt werden kann und an der Tortenaußenseite unschön sichtbar wird.

FONDANTEINSchLAGMENGEN:

Kuchenhöhe ca. 10 cm

10 - 15 cm Ø	500 g Fondant
17 cm Ø	750 g Fondant
20 cm Ø	875 g Fondant
23 cm Ø	1 kg Fondant
25 cm Ø	1,25 kg Fondant
27,5 cm Ø	1,5 kg Fondant
30 cm Ø	1,75 kg Fondant

**Tipps!**

Wenn der Fondant klebrig ist, ein wenig „Palmin soft“ einarbeiten.

Bei der Verwendung von zu viel Bäckerstärke/Stärke (beim Ausrollen) trocknet der Fondant schnell aus und wird rissig.

Immer mit 2 Glättern arbeiten: der eine hält den Kuchen, damit er nicht verrutscht, der andere streicht ihn glatt und glänzend.

Bei allen eckigen Tortenformen, wie z. B. Herzen, Quadraten usw., zuerst die Ecken mit Fondant fest andrücken, dann die geraden Seiten glatt streichen.

UTENSILIEN:

- Tortenplatte, Ausrollstab, Ausrollschienen
- nicht haftende Plastikmatte, 2 Fondantglätter
- Messer oder Winkelpalette
- kleiner Kochtopf
- dünnmaschiges Sieb, Kochlöffel
- Kuchen
- Rollfondant
- Bäckerstärke oder Puderzucker zum Ausrollen
- Farbpasten (Lebensmittelfarben)
- Palmin soft (keine tierischen Fette)

Einfache Buttercreme

=====

50 % gesiebter Puderzucker
50 % streichzarte, welche Butter
eventuell ein wenig Zitronensaft

Aprikosenmarmelade („essbarer Kleber“)

Aprikosenmarmelade mit ein wenig Wasser unter Rühren kurz aufkochen. Durch ein engmaschiges Sieb streichen und die Fruchtflecken entfernen. Abkühlen lassen.



KUCHEN MIT ROLLFONDANT EINDECKEN



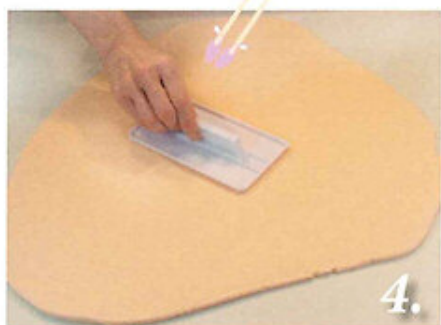
Torte mit Buttercreme glatt einstreichen, in den Kühlschrank stellen, damit sie sich später besser eindecken lässt.



Vorbereiteten Kuchen auf einer geeigneten Unterlage (Kuchenplatte oder -pappe) bereitstellen. Fondant vor der Verarbeitung bei Zimmertemperatur lagern, damit er leichter zu verarbeiten ist. Beim Weichkneten alle eventuell harten Fondantstückchen entfernen.



Fondant vor der Verarbeitung bei Zimmertemperatur lagern, damit er leichter zu verarbeiten ist. Beim Weichkneten alle eventuell harten Fondantstückchen entfernen. Der Fondant wird auf einer nichthaftenden Silikon-/Plastikmatte oder auf einer Arbeitstischfläche, die mit ein wenig Bäckerstärke bzw. gesiebttem Puderzucker bestreut wird, ausgerollt.



Kuchen und Fondant ausmessen (Durchmesser, 2 x Höhe, plus 1 x 10 cm extra Rand, addieren) und den Fondant auf diese Größe im Durchmesser ausrollen. Fondant mit einem Glätter glatt streichen und eventuelle Luftblasen mit einer neuen Stecknadel aufstechen und mit dem Glätter nachstreichen.



Den Fondant mit einem ausreichend langen Ausrollstab von der Mitte aufnehmen und vorsichtig über den Kuchen legen. Der Kuchen muss fest stehen, damit er hierbei nicht wegrutscht.



Der Fondant wird nun rundherum vorsichtig angehoben und mit der Hand leicht an die Seiten gedrückt.



Mit dem Glätter von oben nach unten außen den Fondant glatt streichen, damit sich keine Luftblasen zwischen Fondant und Kuchen bilden.



Der restliche Fondant wird mit einer Winkelpalette oder einem Messer vorsichtig entfernt. Immer von oben nach unten schneiden, nicht ziehen, da sonst der Fondant reißen kann. (Vorsicht: Nicht in die Matte oder Tischplatte schneiden.)



Mit viel Fantasie und Spaß kann nun mit der Kuchendekoration begonnen werden.