

Huch was ist denn das ?
Halt, stopp er rutscht!

VERRÜCKTE TORTENWELT

Ein Eyecatcher für jede Party, jedes Fest.
Ihre Gäste werden von dieser Tortenform begeistert sein.
Außergewöhnlich, schrill und farbenfroh.

Topsy-Turvy-Cake
Whimsy-Cake
Wacky-Cake
Mad-Hatter-Cake

(nach dem drolligen Hutmacher aus Alice im Wunderland)

Was sind denn das für Namen und was ist das Besondere ?
Ganz einfach, übersetzt bedeuten sie:
Total verrückt, auf den Kopf gestellt, wie Kraut und Rüben,
durcheinander, schräg.
Und das erklärt alles, je versierter und mutiger der Kuchen-
künstler ist, umso ausgefallener und verrückter die Kuchen.

**Tipps!**

Der verwendete Puderzuckerguss muss zähflüssig sein, damit die Kuchen gleich eine Haftung erhalten und der Guss nicht auf der schrägen Oberfläche verläuft und unschöne Spuren hinterläßt.

Ein angefrorener Kuchen läßt sich am besten schneiden, damit glatte, ebene Flächen geschnitten werden können.

Keinen allzu frischen Kuchen nehmen, da er schnittfest sein muss und nicht einreisen darf. Am besten den gebackenen Kuchen-Rohling 1-2 Tage abgedeckt, kühl lagern.

UTENSILIEN:

Sie benötigen:

- einen runden Biskuitboden (einen Tag vorher backen)
- Zuckersirup nach Belieben aromatisiert
- für die Füllung Früchte oder Fruchtgelee
- mit Sahnesteif stabilisierte Sahne
- Buttercreme, Biskuitreste
- außerdem ein Brotmesser, einen verstellbaren Tortenring, ein Handrührgerät, eine Küchenmaschine, Pergamentpapier, ein Palettenmesser, einen Spritzbeutel und eine große Lochfülle.

Artikel und Fotos von Kirsten Wupperman

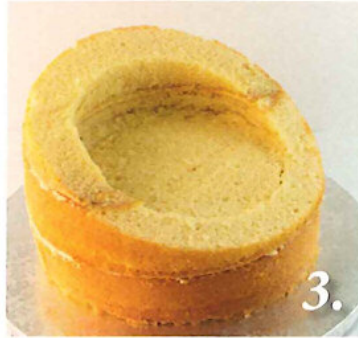


Die Kuchenböden mit einer Cremefüllung stapeln und den oberen Kuchendeckel schief abschneiden. Hierbei ein ausreichend langes scharfes Messer benutzen.

TOPSY-TORVY TORTEN HERSTELLEN



2. Den Bodendurchmesser des mittleren Kuchens mit Hilfe einer Pappscheibe auf dem untersten Kuchen mit einem Winkelmesser anzeichnen.



3. Eine Standfläche für den mittleren Kuchen ausschneiden.



4. Den mittleren Kuchenrohling zur Probe vorsichtig in den größten Rohling setzen. Den kleinsten Kuchen einfach auf den mittleren platzieren



5. Alle 3 Rohlinge mit Buttercreme einstreichen. Den untersten Rohling mitsamt der Kuchenplatte mit eingefärbten Rollfondant eindecken. Der Kuchen wird vorher auf der Kuchenplatte mit wenig Puderzuckerguss befestigt, damit er beim Eindecken nicht wegrutscht. 3 zugeschnittene Lollystäbe werden für die Stabilisierung in den Kuchen gesteckt. Die abgesteckte Fläche mit Puderzuckerguss bestreichen.

Darauf wird eine passende Pappscheibe gesetzt, die das Einsacken der oberen Kuchenlagen verhindert.



6. Auf die Pappe kommt wieder Puderzuckerguss und der mittlere, rosa gefärbte, Kuchen wird passend eingesetzt. Der kleinste, gelbe Kuchen wird mit Puderzuckerguss auf dem rosafarbenen Kuchen befestigt. Sollte der kleinste, oberste Kuchen zuviel Gewicht hat, wird der mittlere Kuchen, wie der untere, mit einer Vertiefung für das Stapeln vorbereitet, damit alles sicher hält.

Nun kann mit viel Phantasie die Kuchenverzierung beginnen.

