



TORTEN FÜLLEN UND FÜR DEN FONDANTÜBERZUG VORBEREITEN



Eine Torte, die später mit Fondant überzogen werden soll, muss an der Oberfläche relativ trocken sein. Um trotzdem Fruchtfüllungen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt verwenden zu können, bedarf es eines kleinen Tricks, den wir Ihnen hier verraten. Arbeiten Sie mit einer sogenannten Krümelcreme, die aus Biskuitbröseln und Buttercreme besteht. Verwendet man diese für den seitlichen Rand der Torte, bleibt dieser trocken. Das ist besonders wichtig für einen gelungenen Fondantüberzug bei Torten mit Fruchtfüllungen, da Fondant sich bei zu großer Feuchtigkeit der Füllung auflöst.



Tipp!

Sie können alle Zutaten nach Belieben wählen und kombinieren. Die einzige Zutat bei diesem Vorgang, die Sie nicht austauschen sollten, ist die Buttercreme. Nur mit dem Bestandteil Buttercreme hält die Krümelcreme die Feuchtigkeit der Fruchtfüllung sicher vom Fondantüberzug fern.



Den Biskuitboden mindestens einen Tag vor der Weiterverarbeitung backen und abkühlen lassen.



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 Lochtülle.



Den Boden mit dem Brotmesser in zwei gleiche Böden schneiden. Eventuell die obere Schicht abschneiden, damit die Oberfläche eben ist. Die Böden mit Sirup tränken.



Von der Buttercreme eine Drittel abnehmen und zur Seite stellen. Die Biskuitreste in der Küchenmaschine zerbröseln und mit der restlichen Buttercreme mit dem Handrührgerät gut vermengen, bis eine weiche, homogene Masse entsteht.



10 Minuten ruhen lassen und nochmals gut durchrühren, sodass die Masse klümpchenfrei ist.



TORTEN FÜLLEN UND FÜR DEN FONDANTÜBERZUG VORBEREITEN



Den Tortenring um den ersten Boden legen und mit einem Streifen Pergamentpapier auskleiden.



Den Spritzbeutel mit der Krümelcreme füllen und einen etwas höheren Rand aufspritzen.



Dann den Boden mit der Fruchtfüllung bestreichen. Die Masse gut glätten.



Anschließend die Sahnecreme auf die Fruchtfüllung geben und ebenfalls glatt streichen.



Maximale Höhe ist der aufgespritzte Rand aus der Krümelcreme.



Den zweiten Boden auf die Füllung legen und für mindestens drei bis vier Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



Die gekühlte Torte aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig den Tortenring und das Pergamentpapier entfernen.



Mögliche Risse und Unebenheiten am Rand mit der Krümelcreme und mit Hilfe des Palettenmessers ausgleichen. Anschließend damit die Oberfläche der Torte bestreichen und begradigen.



Die Torte wieder in den Kühlschrank stellen. Danach rundherum mit einer dünnen Schicht einfacher Buttercreme auftragen und glatt streichen. Nun ist die Torte für den Überzug mit Rollfondant vorbereitet. Wie Sie die Torte mit Fondant überziehen, lesen Sie im nächsten Sammelblatt.

WEITERE INTERESSANTE SAMMELBLÄTTER FINDEN SIE AUF UNSERER INTERNETSEITE UNTER: