

Die besten
MOTIVTORTEN

.....
Für alle Anlässe - mit Grundrezepten

Weltbild

Inhalt



Vorwort	4
Kunst aus dem Ofen	7
Grundrezepte	32
Mit Torten durchs Jahr	62
Torten für Groß & Klein	98



Torten für jeden Anlass	144
Festliches Kleingebäck	168
Rezeptregister	190



Vorwort

Für viele sind Tortenbacken und der Genuss danach das Schönste auf der Welt. Motivtorten sind jedoch noch mehr als nur verführerisches Naschwerk – sie sind wahre Kunstwerke. In liebevoller Kleinarbeit kreierte, erfreuen sie nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge. Sie bieten vielerlei Möglichkeiten, sich nach Herzenslust kreativ auszutoben, und es gibt ebenso viele Rezepte wie Anlässe für das Backen einer Motivtorte. Die verschiedenen Materialien, Farben, Formen und Verzierungen ermöglichen eine Vielzahl an Variationen der jeweils eigenen Traumtorte. Dies klingt vielleicht zunächst einmal etwas kompliziert, doch im Grunde sind die handwerklichen Schritte zur Herstellung einer Motivtorte stets dieselben. Und wer die Grundlagen wie z. B. die Herstellung des Teigs, das Eindecken mit Fondant und das Modellieren von Figuren erst einmal kennengelernt hat, kann mit ein wenig Geduld und ein bisschen Geschick schnell zum Köhner werden.

Unter den Rezepten in diesem Buch findet sich für jeden etwas – von einfachen Verzierungen, die selbst Anfängern kinderleicht gelingen, bis hin zu kunstvollen Kreationen für ambitioniertere Hobbybäcker. Effektiv verzierte Cupcakes sind hier ebenso zu finden wie aufwendig gestaltete mehrstöckige Hochzeitstorten. Dabei ist an die verschiedensten Geschmäcker und allerlei Anlässe und Jahresfeste gedacht, sodass das Backen und Verzieren garantiert nicht langweilig wird. Und da es am Ende eben doch nicht nur um den visuellen Effekt, sondern auch um den guten Geschmack geht, sind die hier vorgestellten Kuchen und Torten nicht nur ausgesprochen schön anzusehen, sondern auch noch unheimlich lecker.

Also nichts wie ran an den Ofen! Mit den hier vorgestellten Grundlagen, Tipps und Anleitungen und ein wenig Kreativität zaubern Sie Traumtorten, die bei Familie und Freunden viel Begeisterung ernten werden.

Viel Spaß beim Nachmachen und Genießen!







Kunst aus dem Ofen

Motivtorten liegen voll im Trend. Was inzwischen in so vielen Magazinen, Fernsehshows und im Internet wirkt wie der letzte Schrei in puncto Backen, ist jedoch eine Kunst mit langer Tradition. So gehen die heutigen Motivtorten auf die Konditoren alter Adelshäuser zurück, die zu festlichen Anlässen für ihre Herrschaften festliche Torten kreierten. Vor allem die aufwendig dekorierten Hochzeitstorten des englischen Adels gelten als die Vorreiter moderner Motivtorten. So kreierte man etwa zur Hochzeitsfeier einer Tochter Königin Viktorias im Jahr 1859 eine dreistöckige Torte, deren obere Etagen ausschließlich aus Zuckerdekor bestanden. Die dreistöckige Hochzeitstorte von Prinz Edward im Jahr 1882 setzte sich hingegen schon vollständig aus Gebäck zusammen. Von dieser Zeit an wurden die Torten nicht nur immer üppiger und höher, sondern auch immer kunstvoller – von fein modellierten Zuckerstauben bis hin zu geschickt gespritzten Buttercremeblumen.

Dass Motivtorten inzwischen nicht nur zu Hochzeiten, sondern auch zu anderen Anlässen gebacken werden, haben wir den Amerikanern zu verdanken. Denn hier gehören Torten zu den traditionellen Desserts nach besonderen Festessen. Und so entstand eine Vielzahl an ausgefallenen Tortenkreationen zu jedem Anlass: Ob zu Weihnachten, zum Valentinstag oder zum Büroeinstand – zu jedem Anlass gibt es inzwischen die passende Torte. Dies hat so weit geführt, dass es heutzutage die verschiedensten Zutaten, Hilfsmittel und Werkzeuge für Motivtorten gibt – und selbst Kurse im Motivtortenbacken werden angeboten. Doch man muss nicht gleich Unmengen an Geld für die verschiedensten Modellierwerkzeuge ausgeben und zu einem Meister in die Lehre gehen, um eine effektvolle Motivtorte zu kreieren. Schon mit wenigen Hilfsmitteln und ein wenig Anleitung sind wunderbare Tortenkreationen möglich.



Nützliche Hilfsmittel

Welche und wie viele Hilfsmittel Sie zum Motivtortenbacken benötigen, hängt ganz von der gewünschten Art der Gestaltung und Verzierung ab. Die nötigsten Küchenhelfer wie z. B. ein Handrührgerät oder ein Schneebesen sind meist ohnehin in jedem Haushalt vorhanden. Doch für eine Motivtorte ist in der Regel schon ein bisschen mehr Backwerkzeug nötig als für die Zubereitung eines einfachen Napfkuchens. Hier gibt es ein riesiges Angebot an Dekorier- und Modellierwerkzeugen, wobei man jedoch nicht von Anfang an ein ganzes Arsenal davon anschaffen muss. Für den Anfang genügen einige Kleinigkeiten. Folgendes sind die nützlichsten Hilfsmittel:

Backformen in allen Größen und Formen

Beim Thema „Backformen“ denkt man zunächst einmal an die üblichen Springformen, Gugelhupfformen oder Kastenformen. Zur Grundausstattung gehören auch ein Backblech und eine Muffinform. Mittlerweile gibt es Backformen jedoch in den verschiedensten Materialien, Größen und Formen. Eine Backform muss dabei auch nicht immer rund sein. Auch eckige, kugel- und kegelförmige oder ausgefallene Formen gibt es inzwischen. So kann man eine außergewöhnliche Motivtorte beispielsweise auch schon einmal in einer speziellen Herz- oder Blumenform backen. Vom Buch bis hin zum Auto sind inzwischen verschiedene Motivbackformen erhältlich.

Ob man nun eine Metall- oder eine Silikonform verwendet, ist dem persönlichen Geschmack überlassen. Metallformen haben den Vorteil, dass sie stabiler bleiben und die Kuchen darin gleichmäßiger bräunen, Silikonformen gibt es dafür in einer größeren Formenvielfalt, wie z. B. in verschiedenen Tiermotiven. Achten Sie beim Kauf aber auf jeden Fall auf eine gute Verarbeitung.

Praktische Drehteller

Diese Platten auf einem drehbaren Sockel sind vor allem zum Einstreichen von Torten mit Creme oder Ganache nützlich, da sie das Vorgehen erleichtern und zu einem gleichmäßigen Ergebnis beitragen. Achten Sie beim Kauf auf einen ausreichend großen Durchmesser, denn so steht die Torte stabiler. Außerdem erleichtert dies das Eindecken mit Fondant. Denn bei einem zu geringen Durchmesser hängen die Fondant-Enden in der Luft und könnten durch das Eigengewicht des Fondants reißen.



Cake Boards für mehr Stabilität

Bei den auch als Tortenplatten bezeichneten Cake Boards handelt es sich um lebensmittelechte beschichtete Platten aus Pappe. Cake Boards sind in unterschiedlichen Formen und Stärken erhältlich und dienen als Tortenunterlage. Sie geben der Torte die nötige Stabilität und erleichtern das Umsetzen von der Arbeitsplatte auf einen Servierteller. Vor allem für mehrstöckige Torten sind sie unverzichtbar.

Tortendübel zum Stapeln

Tortendübel geben einer mehrstöckigen Torte die nötige Stabilität. Hierbei handelt es sich um stangenförmige Stützen aus Kunststoff oder Holz, die in dem Bereich, auf dem der obere Kuchen platziert werden soll, senkrecht in den unteren Kuchen eingesteckt werden. Spezielle Tortendübel gibt es im Fachhandel, man kann jedoch auch stabile Trinkhalme oder dickere Holzstäbe verwenden. Die Tortendübel schneidet man anschließend bündig zur Oberfläche ab, gibt darauf eine Schicht aus Eiweiß-



Kunst aus dem Ofen



spritzglasur, Ganache oder Buttercreme und setzt den oberen Kuchen auf einem Cake Board darauf.

Teigschaber zum Einstreichen

Ein Teigschaber oder Teigspachtel ist ein langer Spachtel aus Edelstahl, der zum Einstreichen von Torten mit Creme oder Ganache dient. Sinnvoll ist eine Länge von mindestens 10 Zentimetern, werden höhere Torten hergestellt, sollte der Teigschaber noch etwas länger sein. Um beim Einstreichen der Torte ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, sollte der Teigspachtel von der Ober- bis zur Unterkante der Torte reichen.

Ausrollmatten für Fondant

Das Ausrollen von Fondant gelingt grundsätzlich auch auf einer ebenmäßigen, ausreichend großen, sauberen Arbeitsplatte. Hierbei kann es jedoch passieren, dass der Fondant an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Um dies zu verhindern, verwendet man meist Bäckerstärke, mit der man die Arbeitsfläche bestreut. Da diese sehr fein ist, hinterlässt sie kaum Spuren am Fondant. Alternativ hierzu lässt sich jedoch auch eine spezielle Silikonunterlage verwenden. Diese verhindert das Ankleben und erleichtert das zügige und gleichmäßige Ausrollen. Noch einfacher geht es mit einer Doppelmatte, also zwei dünnen Silikonmatten, zwischen denen man den Fondant ausrollt. Auf diese Weise wird er besonders gleichmäßig und trocknet nicht so schnell aus.

Ausrollstäbe verhindern Ankleben

Für das Ausrollen von Fondant oder Blütenpaste ist ein gewöhnliches Nudelholz nicht gut geeignet, da die Materialien daran leicht kleben bleiben können. Für diesen Zweck werden daher spezielle Ausrollstäbe angeboten. Diese weisen eine sehr glatte Plastikoberfläche auf, die ein Ankleben von Teig und Zuckerpasten verhindert. Außerdem vermeidet man auf diese Weise, dass später eine Holzmaserung auf dem Fondant zu sehen ist, wie dies bei einem Nudelholz der Fall wäre. Meist gibt es hierzu noch zwei kleine Gummiringe, die sich über die Enden des Ausrollstabs ziehen lassen und so ein gleichmäßiges Ausrollen ermöglichen.

Smoother für glatte Oberflächen

Nicht unbedingt nötig, aber hilfreich ist ein Smoother. Hierbei handelt es sich um handliche Karten oder Platten, die oft einen Griff aufweisen und dazu dienen, den Fondant oder das Marzipan nach dem Eindecken der Torte zu glätten. Es gibt Modelle mit scharfen Kanten oder mit abgerundeten Ecken sowie Winkel-Smoother, die für perfekt abgerundete Tortenkanten sorgen. Alternativ kann man Fondant oder Marzipandecken aber auch einfach mit sauberen Händen glätten.

Hilfreiche Schneidewerkzeuge

Zum Zurechtschneiden von Fondant benötigt man ein Messer. Zu Anfang reicht zwar auch ein herkömmliches Küchenmesser, wer jedoch Fondantdecken möglichst glatt abschneiden oder feine Formen ausschneiden möchte, kommt um eine größere Auswahl an Messern nicht umhin. Zum Kürzen von Fondantdecken eignet sich am besten ein Plastikmesser. Für Feinschnitte beim Modellieren von Figuren und Ausschneiden von Formen ist die Verwendung eines Skalpell ratsam. Schneiderädchen sind hilfreich, um gerade Linien, aber auch lang gezogene Kurven auszuschneiden.







