

Für Feiertage oder als besonders nette und ausgefallene Alternative zu einer einzigen großen Hochzeitstorte bieten sich diese Mini-Törtchen an. Frei nach dem Motto: jedem Gast die eigene Torte!

Wir verwenden für ein Törtchen

- ▶ w2 Kuchenlagen (jeweils 5 cm ∅)
- ▶wl Cremelage
- wca. 120 g Modelliermarzipan
- wca. 160 g Fondant
- woastöse Lebensmittelfarben Creme und Braun
- WKokosfett f
 ür die Arbeitsfl
 äche
- WZuckerkleber, Seidenband (ca. 20 cm)

Für die Eiweißspritzglasur/Royal Icing (Rezept Seite 158)

- ▶wl Eiweiß
- ▶wl Spritzer Zitronensaft
- wca. 150 g Staubzucker

Dieses Werkzeug wird benötigt

- wrunder Ausstecher (5 cm Ø)
- WTeigkarte oder Palette, scharfes Messer, scharfe Schere
- wAusrollstab oder antihaftbeschichteter Nudelwalker
- wPinsel für den Zuckerkleber, Pinsel zum Befeuchten des Marzipans
- wZahnstocher und Einweghandschuhe zum Einfärben des Fondants
- ▶ wPapierstanitzel für die Eiweißspritzglasur (Royal Icing)

Nachdem Sie die Kuchenschichten mit der Creme zusammengesetzt haben, streichen Sie das Törtchen rundum noch 1-2 mm dick mit Creme ein und verteilen diese gleichmäßig mit einer Teigkarte oder Palette. Decken Sie das Törtchen zuerst mit dem Modelliermarzipan ein, befeuchten Sie dieses ein wenig mit Wasser und geben Sie danach den beige eingefärbten Fondant darüber.

Den restlichen Fondant auf einer gut befetteten Arbeitsfläche ausrollen und in gleich breite Streifen schneiden. Wie aus dem großen Bild rechts ersichtlich, mit Zuckerkleber auf das Törtchen kleben. Die Kügelchen oben auf dem Törtchen werden mit eingefärbter Eiweißspritzglasur gemacht. Wie Sie mit Eiweißspritzglasur arbeiten, wird beim Rezept (auf Seite 158) erklärt!



Kuchenempfehlung:

Schneller Schoko-Orangen-Kuchen SEITE 151



Creme-Empfehlung: Helle Mascarino-Creme

SEITE 154







Purpur, seit jeher ein kostbarer Farbstoff, war den Würdenträgern vorbehalten – und wenn man diese Törtchen so ansieht, dann weiß man, warum.



Beachten Sie die Vorbereitungszeit!

Wir verwenden für ein Törtchen

- ▶ w2 Kuchenlagen (jeweils 5 cm ∅)
- ▶wl Cremelage
- wca. 120 g Modelliermarzipan, ca. 120 g Fondant
- wpastöse Lebensmittelfarbe Lila (= Purpur)
- wKokosfett für die Arbeitsfläche
- WZuckerkleber, silberne Zuckerperlen
- wSeidenband (ca. 20 cm)

Für die Eiweißspritzglasur/Royal Icing (Rezept Seite 158)

▶wl Eiweiß, 1 Spritzer Zitronensaft, ca. 150 g Staubzucker

Dieses Werkzeug wird benötigt

- wrunder Ausstecher (5 cm Ø)
- WTeigkarte oder Palette
- wscharfes Messer, scharfe Schere
- wblütenförmiger Ausstecher
- wAusrollstab oder antihaftbeschichteter Nudelwalker
- wPinsel für den Zuckerkleber. Ball Tool, Schaummatte
- Weiner oder Zahnstocher für die Blütenform
- WZahnstocher und Einweghandschuhe zum Einfärben des Fondants
- ▶ wPapierstanitzel für die Eiweißspritzglasur

Nachdem Sie die Kuchenschichten mit der Creme zusammengesetzt haben, streichen Sie das Törtchen rundum noch 1–2 mm dick mit Creme ein und verteilen diese gleichmäßig mit einer Teigkarte oder Palette. Decken Sie das Törtchen zuerst mit dem Modelliermarzipan ein, befeuchten Sie diesen ein wenig mit Wasser und geben Sie danach den Fondant darüber. Die Eiweißspritzglasur wird nach Anleitung Seite 159 eingefärbt.

Als Abschluss unten befestigen Sie das Seidenband mit einem Tupfer Zuckerkleber an der Rückseite Ihres Törtchens.



Kuchenempfehlung: Mandel-Nuss-Brownie

SEITE 153



Creme-Empfehlung:

Dunkle Schoko-Frischkäse-Ganache SEITE 155



1. Mit einem Ring prägen Sie einen kleinen Kreis in die Mitte des Törtchens. Zeichnen Sie mit der gefärbten Eiweißspritzglasur aus dem Papierstanitzel unterschiedlich lange Linien vom Kreis ausgehend nach unten. Jeweils mit einem Tupfer abschließen.



2. Setzen Sie die Zuckerperlen rasch in die Enden der Eiweißspritzglasur, solange diese noch feucht ist.



3. Stechen Sie mit dem Blütenausstecher die Blüten aus.



4. Mit dem Ball Tool dünnen Sie die einzelnen Blätter auf der Schaummatte aus.



5. Ein Zahnstocher oder Veiner hinterlässt den passenden Rillen-Abdruck auf der Blüte.



6. Anschließend legen Sie Ihr Werk in eine Mulde. Das kann eine Farbpalette sein oder die Eier-Halterung aus Ihrem Kühlschrank.



7. Um die gewünschte Blütenform zu erhalten, drücken Sie die Blütenblätter am Ende noch leicht spitz zusammen.

In die getrocknete Blüte füllen Sie schließlich die Zuckerperlen und befestigen diese mit etwas Zuckerkleber.



Läuft Ihnen beim Anblick dieses Törtchens das Wasser im Mund zusammen? Dann sind Sie entweder ein "Fruchttiger" oder schlichtweg empfänglich für die süßen Seiten des Sommers! Wie auch immer, das Törtchen ist schnell gemacht – hier können Sie nachlesen, wie es geht.

Wir verwenden für ein Törtchen

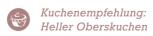
- w3 Kuchenlagen (jeweils 10 cm Ø)
- w3 Cremelagen
- wblaue Weintrauben, Himbeeren und rote Ribiseln
- wl hübsche Rose (ungespritzt bzw. unbehandelt)

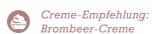
Dieses Werkzeug wird benötigt

- wrunder Ausstecher (10 cm Ø) oder scharfes Messer
- wDressiersack und Sterntülle (Lochgröße ca. 18 mm)

Stechen Sie drei 10-cm-Kreise aus Ihrem Kuchenteig aus und setzen Sie Ihr Törtchen zusammen: eine Lage Kuchen und dann wieder eine Lage Creme. Für die Cremeschicht füllen Sie die Creme in einen Dressiersack mit einer Sterntülle und dressieren Sie jede Cremeschicht in einer Drehbewegung auf. Dadurch entsteht das hübsche Muster zwischen den Kuchenlagen und als oberste Schicht.

Zum Schluss setzen Sie behutsam die Früchte Ihrer Wahl und die Rose obendrauf. Mehr braucht dieses Törtchen nicht, um wunderschön und ganz delikat zu sein!





SEITE 156

SEITE 151



1. Stechen Sie Ihre Kuchenlagen in der gewünschten Größe aus.



2. Füllen Sie die Creme in einen Dressiersack mit Sterntülle (Lochgröße 18 mm).



3. Nun ziehen Sie hübsche Kreise mit Ihrer Creme. Mit gleichmäßigem Druck arbeiten!



4. Wenn Sie die Creme von außen nach innen aufdressieren, sieht das Ergebnis sehr hübsch aus.



