

INHALT

VORWORT **SANDRA SCHUMANN 5**

BEVOR'S LOSGEHT: DIE BASICS **IN DER TORTENWERKSTATT 8**

Tortenwerkzeug 8
Schritt für Schritt: Arbeiten mit Marzipan 12
Schritt für Schritt: Das Cake Drum eindecken 14
Schritt für Schritt: Einstreichen und einschlagen 16
Schritt für Schritt: Aufbau mehrstöckiger Torten 18
Erste Hilfe für die Torte 20
Organisation ist alles 22
Tipps und Tricks vom Profi 24
Tortenböden 26
Füllungen 30
Schokoladenguss und Buttercreme 34

BUTTERCREMETORTEN 36

- Schritt für Schritt: Spritzbeutel befüllen und Spritztüte falten 38
- Spritztüllen und Techniken 40

Mal rüschig-verspielt, mal ganz smooth: Der All-time-favourite Buttercreme ist so vielseitig wie wandelbar. Nichts wie ran an den Spritzbeutel!

FONDANTTORTEN 70

- Fondant hoch 3! 72

Zuckersüß und quietschbunt – mit Fondant wird der Tortentraum perfekt. Hier wird gefärbt, geformt und modelliert was das Zeug hält!

SCHOKOLADENTORTEN 106

- Schokoladensorten 108

Ob dunkel oder hell – Schokolade findet sich hier mal im Teig oder der Füllung, mal im Überzug oder der Deko. Einfach schoko-licious!

UMWERFEND NEUE TORTEN 142

- Kunst an der Torte 144

Wow – diese Newcomer-Torten sind echte Hingucker! Airbrush-Farbe, Spitzen-Technik und Piping Gel sind die Geheimwaffen bei diesen Traumtorten.

GLOSSAR 160

UMRECHNUNGSTABELLE 162

BEZUGSQUELLEN 163

REGISTER 164

Aufbau mehrstöckiger Torten

Schwierigkeit: 

Für 1 Torte (28 Stücke)

FÜR DAS ROYAL ICING:

250 g gesiebter Puderzucker

1 Eiweiß (M)

1 TL Zitronensaft

AUSSERDEM:

3 eingestrichene und eingeschlagene Tortenböden (20, 15 und 10 cm Ø, siehe S. 26–29)

3 Cake Boards in Größe der Böden (20, 15 und 10 cm Ø)

Zahnstocher

16 Holzstäbchen (20 cm lang)

1 bleistiftdicker Holzstab (25 cm lang, nach Belieben)

Spritztüte (siehe S. 39)



1 Royal Icing ist der »Baustoff« beim Zusammensetzen und Dekorieren von Torten. Dafür Puderzucker und Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgeräts langsam verrühren. Den Zitronensaft zugeben und die Masse mit etwas höherer Geschwindigkeit weiterrühren, bis sie fest ist. Das Icing mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt bis zur Verwendung kühlen.



3 Am inneren Rand der Markierung 1 Holzstäbchen gerade bis zum Cake Board in den Tortenboden stecken. Am Stäbchen die Stelle markieren, wo die Torte aufhört. Das Stäbchen herausziehen und weitere 7 Stäbchen auf die markierte Höhe zuschneiden.

2 Den großen Tortenboden mit etwas Royal Icing auf dem großen Cake Board fixieren. Dann das Board des mittleren Bodens (15 cm Ø) mittig auf die Torte legen. Mit dem Zahnstocher rundherum fahren und so einen Kreis anzeichnen.

