

Motivtorten

Wie erstelle ich eine Motivtorte?

Hier ist eine Kurzanleitung für alle Hobbybäcker, die noch nie eine Motivtorte selber gemacht haben, es aber endlich einmal ausprobieren möchten.

Zeitmanagement

Damit deine selbstgebackene Motivtorte auch gelingt, musst Du etwas Zeit in Deiner Agenda einplanen. Vom Start bis zur perfekten Motivtorte plane 2 Tage ein.

Tag 1

Backen des Kuchen oder des Biskuitbodens und vorbereiten der Ganachefüllung sowie Herstellen von Marzipanfiguren, Blumen oder sonstige Zuckerdekoration.

Ganache Schokoladefüllung ist eine Verbindung aus Rahm und Schokolade, wird als Füllung für Torten, Patisserie und Praline verwendet. Das Verhältnis der Menge von Schokolade und Rahm bestimmt die Konsistenz. Zur Herstellung der Ganache ist Schokolade erforderlich deren Fettanteil ausschliesslich aus Kakaobutter besteht und kein Fremdfett enthält.

dunkle Ganache: 200 gr Rahm 200 gr dunkle Schokolade

helle Ganache: 200 gr Rahm 300 gr Milkschokolade

weisse Ganache: 200 gr Rahm 400 gr weisse Schokolade

Rahm darf nur bis höchstens 80 Grad erwärmt werden. Das kann mit einem Thermometer überprüft werden. Ein Drittel des Rahms zur Schokolade geben und gut umrühren. Das zweite drittel dazu geben und weiterrühren. Mit dem Rest das gleich verfahren. Je nach belieben kann noch Likör oder Schnaps dazugegeben werden, nochmals gut vermischen. Das ganze mit dem Stabmixer gut durchmischen. Keine Luft untermischen, Die Ganache nie in den Kühlschrank stellen, sonst trennen sich die Zuckerkristalle von den Fetten ab und die Ganache wird "griselig". Die Ganache immer bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Tag 2

Füllen und einstreichen der Motivtorte. Überziehen der Motivtorte mit Rollfondant oder Marzipan. Dekorieren.

Jetzt geht's los.....

Tag 1 Grundlage der Motivorte ist ein normaler Rührkuchen mit Schokolade, Nüssen, Zitrone usw. oder Du machst ein klassisches dunkles oder helles Tortenbiskuit. Den Rührkuchen oder das Tortenbiskuit auskühlen lassen, in Alufolie einwickeln und stehen lassen.

Motivtorten

Des Weiteren kann am ersten Tag schon die Dekoration hergestellt werden. Marzipanfiguren, Blumen oder sonstige Dekoration.

Tag 2

Am zweiten Tag kann die Motivtorte gefüllt werden. Füllen kannst Du die Motivtorte mit jeder Füllung die gefällt. Du musst bloss beachten, dass die Füllung nicht zu weich ist, sonst ist die Motivtorte instabil und trägt die Dekoration nicht. Zum Füllen immer einen Tortenring benutzen damit die Motivtorte nicht auseinander geht.

Gefüllte Motivtorte muss mit Ganache oder Buttercreme eingestrichen werden, weil der Rollfondant oder Marzipan die Eigenschaft hat schnell Wasser zu ziehen, klebrig oder matschig wird. Also muss man vermeiden, dass der Rollfondant mit Rahm oder Cremefüllung in Berührung kommt. Wir wollen ja eine glatte Oberfläche, auf welchem der Rollfondant aufliegt. Zum Einstreichen stellt man die Motivtorte am besten auf einen Drehteller, ausserdem benötigst Du noch einen Teigschaber mit einem rechten Winkel um die Motivtorte einzustreichen.

Nachdem die Motivtorte vorbereitet ist, geht es an das Eindecken mit Rollfondant oder Marzipan. Ausrollen des Fondants oder Marzipan geht am besten auf einer glatten Oberfläche. Zum Ausrollen verwendet man fein gesiebten Puderzucker, verwende ein normales Teigholz oder ein Ausrollstab aus Plastik. Den Rollfondant am Anfang etwas dicker ausrollen, es braucht etwas Übung eine Torte einzudecken. Um die Fläche zu glätten benutze einen Glätter aus Plastik, damit werden Kanten und Flächen schön glatt.

Wenn die Motivtorte mit Rollfondant oder Marzipan eingedeckt ist, geht es ans Dekorieren. Hier kannst Du deiner Fantasie freien Lauf lassen. Mit Süssigkeiten, Spritzglasuren, Schokolade und Marzipanfiguren die Motivtorte ausgarnieren. Die Dekoration lässt sich am besten mit Zuckerkleber befestigen oder dezent mit Wasser befeuchten. In manchen Fällen kann man die Dekoration auch einen dünnem Draht in die Motivtorte stecken.

Nun wünsche ich Dir viel spass beim Backen und Dekorieren der Motivtorte und lasse Dich bei einem kleinen Fehlgang nicht entmutigen, die nächste kommt schon besser. Das Herstellen von Motivtorten erfordert Übung, Zeit und Nerven, bringt aber auch ein gewisses Suchtpotenzial mit sich und macht richtig spass.

