

Franken backt 2016



Karussell-Torte

Himbeer-Zuckerwatte-Torte



Zutaten

Mürbeteigboden

120gr Butter
60gr Puderzucker
2 Pck Vanillezucker
2 Eigelb
200gr Mehl
2 EL Wasser

Biskuit

6 Eier
6 EL heißes Wasser
200gr Zucker
1Pck Vanillezucker
100gr Mehl
125gr Stärke
1TL Backpulver

Himbeermasse

500gr Himbeeren
50gr Zucker
10 Blatt Gelantine

Buttercreme

500gr Palmin soft
1100gr Puderzucker
Zuckerwatten-Aroma
Milch nach Bedarf

Rezepte

Mürbeteigboden

Die Zutaten für den Mürbeteigboden schnell zu einem glatten Teig verarbeiten, wobei das Mehl zuletzt hinzugefügt wird. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen einen runden Backrahmen auf 28 cm befestigen und mit Backpapier einen Boden um den Backrahmen falten. Den durchgezogenen Mürbeteig ausrollen und als Boden in den Backrahmen legen. Den restlichen Teig ausrollen und einen hohen Rand formen. In der Mitte ein Loch ausstechen, durch das später der Mittelteil des Karussells führt. Im Ofen bei 180 °C ca. 10 - 15 Minuten backen.

Biskuit

Sechs Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach das heiße Wasser und den Vanillezucker dazugeben. Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben und vermischen. Langsam die Mehlmischung zu der Eiermasse geben. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Zügig in einen Backrahmen gießen und in den Ofen schieben. Nicht unnötig stehen lassen. Bei 175 °C ca. 25 - 30 Minuten backen. Vollkommen auskühlen lassen (am Besten über Nacht). Mit einem Tortenbodenschneider in 3 gleichmäßige Böden schneiden.

Himbeermasse

Für die Himbeermasse wurden gefrorene Himbeeren verwendet. Die Hälfte der Himbeeren pürieren, die andere Hälfte ganz lassen. Alle Himbeeren in einem Topf erwärmen. Den Zucker hinzugeben und rühren, bis er aufgelöst ist. Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und zu den Himbeeren geben. Abkühlen lassen.

Buttercreme

Den Puderzucker sieben. Das Palmin in eine Küchenmaschine geben und durchrühren lassen. Nach und nach den gesiebten Puderzucker hinzugeben und schlagen lassen, bis eine homogene Konsistenz erreicht ist. Nun einige Tropfen Zuckerwatte-Aroma hinzufügen (nach Geschmack). Nochmals gut verrühren. Falls die Buttercreme zu fest ist, etwas Milch hinzugeben.

Torte aufeinander setzen

Den Mürbeteig in dem Backrahmen lassen, allerdings sollte er bereits auf der Tortenplatte platziert werden, da er später zu schwer sein wird, um ihn zu bewegen. Eine Schicht Himbeeren auf dem Boden verteilen. Aus den Biskuitböden ein Loch für den Mittelteil ausstechen. Den ersten Boden auf die Himbeermasse setzen. Dann eine Schicht Buttercreme auf dem Biskuit verteilen. Auf diese dann wieder einen Biskuitboden legen. Dann wieder Himbeeren darauf geben und abschließend die letzte Schicht Biskuit auflegen. Die Torte mit einer Schicht Buttercreme bedecken, glatt streichen und gut durchkühlen. Anschließend noch eine Schicht Buttercreme auftragen, um eine glatte Oberfläche für den Fondant zu garantieren.



Fondantarbeiten Dach

Um das Dach relativ leicht zu belassen, wird es auch Rice Krispies modelliert. Dafür werden Marshmallows geschmolzen. Anschließend werden Rice Krispies eingerührt. Die Masse wird auf einem 28 cm Cakeboard in Form gebracht und muss komplett auskühlen. Das so entstandene Dach ist somit leicht und trotzdem essbar. Es wird mit Schokoladenganache überzogen und anschließend gut gekühlt. Bedeckt wird das Dach mit einer Schicht Fondant. In das Cakeboard werden Löcher gebohrt durch die die Strohhalme gesteckt werden, an denen die Pferde befestigt sind. Zwischengelagert wird das Dach auf einer hohen Vase.



Bau Motorblock

Damit sich das Karussell auch dreht wir ein kleiner Motor verbaut, der sich im Mittelrohr versteckt. Auf dem Rohr werden zwei 20 cm Cakeboards mit einem Drehtellerlager befestigt und mit dem Motor verbunden. Die Platte dreht sich nun. Das Dach, das sich ebenfalls auf einem Cakeboard befindet, kann nun einfach aufgesetzt werden.

Ein Video von der sich drehenden Torte finden Sie hier:

https://youtu.be/Pqg2hCs_OxI



Fondantarbeiten Basis

Eine Fondantdecke ausrollen und über den Kuchen legen. Mit Geduld und Sorgfalt glatt streichen. Das Loch für das Rohr ausschneiden. Den Umfang des Kuchens messen und durch 16 teilen. Fondantstreifen in der entsprechenden Breite schneiden und mit einem Ausstecher die obere Kante halbrund ausstechen. Die 16 Teile als Bordüre an den Kuchen setzen und die restlichen Verzierungen anbringen. Ausmessen, wie hoch das Rohr im Kuchen steckt. Den oberen Teil mit Fondant überziehen. Anschließend wird das Rohr wieder in den Kuchen gesetzt. Den Motorblock einsetzen, an den Batterieblock anschließen und testen. Abschließend das Dach mit den Karussellpferden aufsetzen.



Über mich

Mein Name ist Julia Rüdiger, ich bin 29 Jahre alt und vom Beruf Marketing Managerin. Vor knapp 5 Jahren habe ich zum ersten Geburtstag meines Neffen meine erste Motivtorte angefertigt. Seitdem hat mich die Begeisterung nicht mehr losgelassen.