

Lydia Fußbroich

KOCHEN & BACKEN MIT DER KITCHENAID



Trend- Torten

MOTIVTORTEN, SURPRISE & NAKED CAKES

HEEL



Inhalt

Bevor es losgeht...

- 8 Rührkuchen
- 9 Alles über Fondant
- 10 Schritt für Schritt zur Motivtorte
- 14 Arbeitsmaterial
- 16 Fondantverträgliche Cremes

Rezepte

Motivtorten

- 18 Pandatorte
- 22 Faultiertorte
- 28 Geschenktorte
- 32 Einhorntorte mit Regenbogen
- 38 3D-Minion
- 44 Farbfleckentorte mit schwebenden Tuben
- 50 Süßigkeitentorte

Naked Cakes

- 54 Apfeltörtchen
- 56 Chocolate Drip Cake
- 60 Bunte Früchtetorte
- 64 Karottentorte mit schüchternem Häschen
- 68 Pfannkuchentorte
- 70 Beerentorte mit Schokolade bekleidet
- 74 Karamelltorte mit Popcorn

Surprise Cakes

- 78 Fruchtige Melonentorte
- 82 Schatztorte mit Goldtalerüberraschung
- 86 Kinder-Pinguí-Torte
- 90 Kokostorte mit eingebackenen Raffaellos
- 94 Grüne Limetten-Erdbeer-Torte

Schwierigkeitsgrad der Rezepte von * (sehr einfach) bis * * * * * (anspruchsvoll)



Liebe Backfreunde & Tortenkünstler,

Torten versüßen uns das Leben und spielen bei vielen bedeutsamen Anlässen eine große Rolle. Eine Motivtorte passend zum Geburtstagsmotto lässt Kinderaugen strahlen und noch Wochen später erzählen sie begeistert davon. Auf jeder Hochzeit ist das Anschneiden der Hochzeitstorte ein Highlight, das mit der Kamera für die Ewigkeit festgehalten wird. Freunde und Familienmitglieder lassen sich gerne von einem Törtchen überraschen und vernaschen es in fröhlicher Runde mit ihren Liebsten.

Was mich besonders fasziniert, ist die Variabilität dieser süßen Kunstwerke. Ob klein oder groß, schlicht oder pompös, leicht oder gehaltvoll, lustig oder edel – der Tortenkunst sind fast keine Grenzen gesetzt.

Diese Faszination hat mich dazu gebracht, die verschiedensten Tortenkreationen auszuprobieren, Rezepte zu entwickeln und Freunde und Familie damit zu beglücken. Motivtorten mit Fondant haben es mir dabei besonders angetan, denn mithilfe dieser wandelbaren Zuckermasse lässt sich leicht zu jedem Thema und für jeden Anlass etwas Passendes vertorteln.

Die Ergebnisse meiner Ideen teile ich auf meinem Blog vertortelt.de. Dort gibt es neben zahlreichen Tortenanleitungen, Rezepten sowie Tipps und Tricks auch eine ausführliche Grundlagenserie zum Thema „Herstellung einer Motivtorte“.

Für dieses Backbuch habe ich eine Reihe von Torten zusammengestellt, die gerade voll im Trend liegen. Dabei ist jede Torte mithilfe von ausführlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen auch von Einsteigern zu meistern.

Meine Empfehlung: Das Rezept und die Anleitung vorher einmal komplett durchlesen und dann loslegen.

Meine Rezepte sind, wie der Buchtitel schon verrät, super geeignet für alle, die eine geliebte KitchenAid in der Küche stehen haben. Aber auch ohne KitchenAid können alle Rezepte leicht in der heimischen Küche nachgebacken werden.

In diesem Sinne wünsche ich viel Freude beim Backen und Genießen!

Lydia Fußbroich

Hinweis: Wenn ich in meinen Rezepten bei der Zusammensetzung der Fondantteile von „kleben“ rede, bitte keinesfalls den Klebestift zücken! „Geklebt“ wird hier stets mithilfe eines Pinsels und etwas Wasser. Die einzige Ausnahme bilden die Farbtuben (Rezept S. 44), hier kommt für den Draht tatsächlich der Kleber zum Einsatz. Die Tuben sind daher nicht essbar! Generell sollte die Fondantdekoration (wenn überhaupt!) stets nur mit äußerster Vorsicht und in Einzelteilen verzehrt werden, da viele Teile mit Zahnstochern bzw. Holzspießen zusammengesetzt werden. Hier besteht Verschluckungsgefahr!