

Auf einer Silikonmatte, bestreut mit ein wenig Maisstärke, lässt Fondant sich gut ausrollen. Ein weiterer Vorteil der Matte: Der Fondant lässt sich mit ihrer Hilfe mühelos auf die Torte legen. Einfach die Matte mit dem ausgerollten Fondant nehmen und – Fondant nach unten – auf die Torte legen, dann die Matte abziehen ... und der Fondant hat den Transport ohne Risse überstanden.

SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN

Wer regelmäßig Torten backt und sie schön verzieren möchte, kommt an Spritzbeuteln und Tüllen nicht vorbei. Schon mit einer kleinen Auswahl an Tüllen kann man ganz unterschiedliche Effekte erzielen. Als Grundausstattung sollte man sich verschiedene Stern- und Lochtüllen zulegen, eine Rosentülle und, wer mag, ein paar Blatztüllen.

Grundsätzlich empfehlen wir Metalltüllen. Manche Hersteller bieten kleine Starter-Sets an.

Praktisch ist auch, wenn man die Tüllen in einer Box bekommt. So hat man immer einen guten Überblick, und die Tüllen sind sofort griffbereit.

Spritzbeutel gibt es in der Einweg- und in der Mehrwegvariante. Wir bevorzugen Einwegspritzbeutel, weil sie besonders hygienisch sind. Achtet beim Kauf darauf, dass die Spritzbeutel stabil sind: Nichts ist ärgerlicher, als wenn der Beutel beim Aufspritzen reißt oder platzt.

STÄRKE

Bäckerstärke oder Maisstärke verhindern, dass der Fondant an der Arbeitsfläche festklebt.

STREICHPALETTEN

Mit Paletten streicht man Cremes, Füllungen und Ganache glatt. Es gibt sie in verschiedenen Größen, als Winkel- und als Streichpalette.

TEIGKARTEN

Mit Teigkarten kann man den Rand einer Torte entweder glatt, wellig oder zackig ziehen. Sie sollten biegsam sein und für glatte Torten zwei glatte Seiten haben. Wichtig ist außerdem, dass sie einen rechten Winkel haben. Man setzt die eine glatte Kante nämlich unten auf einen Drehteller und fährt mit der zweiten Kante an der Torte entlang, während man den Teller dreht. Je nach Höhe der Torte muss eine Teigkarte mindestens 10 cm lang sein.

SCHABLONEN

Für die Deko einiger Rezepte in diesem Buch sind Schablonen nötig. Diese findet ihr zum Download auf der Verlags-Website unter www.emf-verlag.de/motivtorten.

WISSENSWERTES ÜBER FONDANT

FONDANTS UND BLÜTENPASTE

Fondant ist eine Zuckerpaste zum Überziehen von Motivtorten. Er wird oft auch Rollfondant genannt. Fondant kann man selber herstellen. Gerade Anfängern empfehlen wir allerdings, den Fondant fertig zu kaufen. Denn wenn man Fondant selbst herstellt, braucht man ein Gefühl für die richtige Konsistenz – und das bekommt man erst, wenn man Fondant schon oft verarbeitet hat. Wir raten euch, nicht das erstbeste und günstigste Produkt zu kaufen. Wir

selbst arbeiten z. B. gerne mit Satin Ice.

Eine Variante des klassischen Fondants ist Marshmallow-Fondant. Er lässt sich einfacher herstellen als Rollfondant, ist schön weiß, elastischer und besser im Geschmack. Er ist sofort verwendbar und muss nicht erst 24 Stunden ruhen. Ein Rezept zur Herstellung von Marshmallow-Fondant findet ihr auf Seite 22.

Zum Modellieren kann man Rollfondant mit Blütenpaste zu einem elastischen Modellierfondant verkneten. Wir finden allerdings, dass man kleine und große Figuren auch mit Rollfondant sehr gut modellieren kann.

Für filigrane Motive wie Blüten eignet sich Blütenpaste prima. Sie trocknet sehr schnell, was einerseits gewünscht ist, andererseits auch ärgerlich sein kann. Deshalb solltet ihr immer nur kleine Mengen entnehmen und den Rest luftdicht verpacken, am besten in einem Zip-Beutel, der sich nach der Entnahme der