

Einweghandschuhen vor der Farbe schützen.

Dunkle, kräftige Farbtöne wie schwarz, rot oder dunkelblau sind nicht ganz einfach herzustellen. Für diese Farbtöne empfehlen wir, farbigen Fondant zu kaufen.

MODELLIERWERKZEUGE

Fondantwerkzeuge sind nützliche Helfer bei der Herstellung von Fondantfiguren. - Fondantmesser, Ball-Werkzeug und Kegel--Werkzeug werden am häufigsten verwendet und gehören zur Grundausrüstung. Sets mit Werkzeugen gibt es bereits in jedem gut sortierten Supermarkt. Allerdings solltet ihr hier nicht die erstbesten nehmen, sondern ein wenig auf Qualität achten: Wir haben die Erfahrung gemacht, dass viele günstige Werkzeuge unsauber verarbeitet sind.

ROLLSTÄBE

Mit einem Rollstab oder alternativ einem -
Nudelholz aus Silikon lässt sich Fondant -
problemlos glatt ausrollen. Viele Rollstäbe -
haben Distanzringe, die dafür sorgen, dass der
Fondant an allen Stellen gleich dick ist. -
Alternativ kann man Fondant zwischen zwei
Teighölzern ausrollen, die die gleiche Funktion
übernehmen. Ein langer Rollstab eignet sich
auch gut, um den ausgerollten Fondant von
der Arbeitsfläche auf die Torte zu transpor-
tieren.

SILIKONMATTE

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 Blatttüllen. Mehr Infos gibt es im Kapitel [Spritztüllen und Spritztechniken](#)

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. Deshalb gehört die Stärke zu den Grundzutaten beim Arbeiten mit Fondant.

➡ 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, Ausdrucken und ausschneiden auf der Verlags-Website unter www.emf-verlag.de/motivtorten-backen.