

## Blütentorte mit Fondant und Blütenpaste

VORBEREITEN

80  
Min.

RUHEN

24  
Std.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Velvet Cake

350 g Mehl  
70 g weiche Butter  
120 g Rapsöl  
3 Eier  
200 g Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Teelöffel Natron  
2 Teelöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Salz  
360 ml Buttermilch  
1 Bio-Zitrone

#### Für die Buttercreme

250 g Butter  
250 g Puderzucker  
3 Esslöffel Johannisbeergelee

#### Für die Blütenpaste

230 g Puderzucker  
10 g CMC  
1 Eiweiß  
Rapsöl  
Lebensmittelfarbe

#### Für die Deko

400 g rosa Fondant  
Zuckerperlen

#### Besonderes Zubehör

2 Springformen (ca. 20 cm Durchmesser)  
Handmixer  
Blüten-Ausstecher  
Alufolie  
Frischhaltefolie

"Die ist ja einfach wunderschön!" Das war das Fazit - selbst bei den männlichen Kollegen. Und sie schmeckt auch noch gut, dafür sorgt der lockere Teig und eine extra Schicht Johannisbeergelee. Ich finde, jedes Barbiegirl sollte einmal diese Blütentorte serviert bekommen. Die Blüten wurden aus sogenannter Blütenpaste zubereitet, die du im Internet kaufen oder einfach selbst machen kannst. Vorteil gegenüber normalem Fondant ist, dass die Blütenpaste sehr hart und stabil trocknet und sich besser formen lässt. Die Blüten kannst du mit sehr dick angerührtem Zuckerguss ankleben, sei damit aber sparsam.

Für die Blütenpaste brauchst du **Carboxymethylcellulose** - oder kurz **CMC** - du kannst es im Internet oder der Apotheke deines Vertrauens bestellen. Wenn du eine sehr gut sortierte Drogerie findest, kannst du auch Haftpulver für die dritten Zähne verwenden, das aus reinem CMC oder Cellulose Gum besteht. Wichtig ist, dass es wirklich die einzige Zutat ist, sonst schmecken deine Blüten schlimmstenfalls nach Pfefferminze.

- 1 -

Zwei Tage vor dem Servieren Blütenpaste vorbereiten. Dazu Eiweiß fluffig schlagen, die Hälfte des Puderzuckers unterrühren. CMC dazugeben und untermischen. Masse auf die Arbeitsfläche geben und restlichen Puderzucker einkneten. In Portionen teilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Mehrmals fest in Frischhaltefolie einschlagen

## Blütentorte mit Fondant und Blütenpaste

und luftdicht verpacken. Über Nacht ruhen lassen.

- 2 -

Blütenpaste dünn ausrollen und verschiedene Blüten ausstechen. Evtl. mit etwas Rapsöl geschmeidiger machen. Mit einem Zahnstocher kleine Details in die Blüten drücken. Alufolie grob zusammen knüllen. Fertige Blüten auf die Alufolie legen, sodass die Blüten mit natürlicher Wölbung aushärten.

- 3 -

Für den Velvet Cake Backofen auf 180 °C vorheizen. Springformen mit Backpapier auskleiden.

- 4 -

Mehl, Salz, Backpulver, Natron und Zucker vermischen.

- 5 -

Butter, Rapsöl und Vanilleextrakt verrühren. Eier nach und nach untermixen.

- 6 -

Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch zu der Butter-Ei-Mischung geben und gerade so lange rühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.

- 7 -

Zitronenschale abreiben und unter den Teig heben. Auf die Formen aufteilen und 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Böden ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

- 8 -

Für die Buttercreme Butter und Puderzucker cremig schlagen.

- 9 -

Tortenböden begradigen. Ersten Boden mit einem Teil der Buttercreme bestreichen, Gelee verrühren und auf der Buttercreme verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand lassen. Zweiten Boden aufsetzen mit Buttercreme

einstreichen und mit nächstem Boden abdecken. Mit Buttercreme bestreichen und letzten Boden aufsetzen. Mit der restlichen Buttercreme Torte gleichmäßig einstreichen. 30 Minuten kalt stellen, damit die Creme fester wird.

- 10 -

Rosa Fondant ausrollen und mittig auf die Torte legen. Gleichmäßig andrücken und glattstreichen, bis der Fondant sitzt wie eine zweite Haut.

- 11 -

Ein ca. Daumennagel großes Stück Fondant mit etwas Wasser in die Mikrowelle geben und erhitzen. Umrühren, bis sich der Fondant aufgelöst hat. Mit dem Zuckerkleber Blüten auf die Torte kleben. Einige Blüten mit Kleber und Zuckerperlen verzieren.