

Zirkus-Geburtstagstorte mit Fondant

VORBEREITEN

5
Std.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für die Böden

10 Eier
300 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Weizenmehl
130 g Stärke
2 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz

Für die Buttercreme

500 g weiche Butter
250 g Puderzucker

Für die Deko

250 g roter Fondant
250 g blauer Fondant
300 g gelber Fondant
500 g grauer Fondant
100 g schwarzer Fondant
100 g brauner Fondant
5 Muffins

Besonderes Zubehör

Modellierwerkzeug
Handmixer
1 Springform (ca. 20 cm Durchmesser)

1 Springform (ca. 26 cm Durchmesser)
Zahnstocher
2 Schaschlikspieße
Garn
Zuckerkleber
Alufolie
feiner Pinsel

So ein Freudentag und alle gratulieren: Löwe, Äffchen, Seehund, Elefanten, alle Zirkustiere sind versammelt, um dem Geburtstagskind einen besonders schönen Tag zu bereiten. Zugegeben, diese Torte ist etwas tricky, aber sie macht unglaublich viel her und wenn man dann das Strahlen in den Kinderaugen (und aller anderen Anwesenden) sieht, dann hat sich die ganze Mühe gelohnt.

Die Fondant-Figuren kannst du schon 1 oder 2 Tage vorher fertig modellieren, sie warten dann bei Zimmertemperatur auf ihren Einsatz. Vergiss aber nicht, sie schon direkt nach dem Modellieren mit Zahnstochern zu versehen, sodass du sie später aufstecken kannst. Du kannst dir auch in diversen Backshops fertige Zirkusfiguren kaufen, um Zeit zu sparen. Dann kriegen die Torte auch Motivtorten-Neulinge easy hin.

Am Anfang war der Zuckerkleber

Für diese Torte brauchst du gar nicht viel davon, aber alles geht wesentlich leichter, wenn du Zuckerkleber hast. Den kannst du über das Internet oder deinen Lieblingsbackshop beziehen. Wenn du aber eh CMC - Carboxymethylcellulose - zuhause hast, z.B. um [Blütenpaste selbst herzustellen](#), kannst du ihn besser selber machen. CMC konnte man lange auch in einem Haftpulver für dritte Zähne finden, inzwischen bezieht man es aber einfach über das Internet oder fragt den Apotheker. Für den Zuckerkleber nimmst du:

Zirkus-Geburtstagstorte mit Fondant

- 1/4 TL CMC
- 50 ml Wasser

Das Wasser kochst du auf und lässt es dann wieder abkühlen. Nimm ein verschließbares Gefäß, gib das Pulver hinein und gieß Wasser dazu. Gefäß verschließen und kräftig schütteln. Keine Sorge, wenn noch Klümpchen zu sehen sind - die lösen sich von selbst auf. Den Kleber kannst du im **Kühlschrank** aufbewahren, dort bleibt er 2-3 **Monate** frisch.

Wenn du Zuckerkleber verwendest, solltest du die zu klebenden Flächen dünn einpinseln, kurz (30 Sekunden - 1 Minute) antrocknen lassen und dann erst die Teile zusammenkleben. So hält alles besser zusammen.

Die Tierfiguren im Detail

Ein paar Tipps vorab:

- Die Muffins brauchst du für die Mini-Trapeze. Du kannst sie selber machen oder fertig kaufen. Wenn du dir das Muffinblech oder die fertigen Muffins schon zum Modellieren dazunimmst, bekommst du eine Ahnung, wie groß die Tiere werden dürfen.
- Für die Augen habe ich jeweils kleine Kuhlen in die Gesichter gedrückt, sie mit Kleber ausgepinselt und kleine schwarze Fondantkügelchen eingedrückt. Ich finde das schöner, als sie einfach aufzusetzen.
- Verwende Alufolie, um deine Figuren während des Modellierens und Trocknens zu stützen.
- Wenn die Figuren in sich zusammensacken, kannst du Zahnstocher als innere Stütze einstecken.

Der Affe

Der Affe ist sicherlich die einfachste Figur, denn man kann ihn gut aus lauter Kügelchen modellieren. Ich starte immer zuerst mit dem Bauch, dann habe ich eine Ahnung, wie groß die restlichen Körperteile werden dürfen. Wenn ich alle Teile vorbereitet habe, füge ich sie mit etwas Zuckerkleber zusammen und modellier dann die Übergänge. Zum Schluss kommt der rote Hut, gelber Fondant für die Gesichts- und Bauchpartie und Mund und Nase als Details dazu. Weil der Affe die Beine über das

Trapez baumeln lässt, habe ich ihn zum Trocknen auf eine Tischkante gesetzt, so härtet er in Sitzposition aus.



Der Affe ist die leichteste Fondantfigur unter den Tieren.

Der Löwe

Auch der Löwe ist relativ easy zu meistern. Den Körper formst du aus einer Kugel und bildest dazu Arme, Beinchen und den Kopf. Klebe Arme und Beine an den Körper und modellier die Übergänge. Für die Mähne verwendest du braunes Fondant, das du zu einem kleinen Kreis ausrollst. Aus dem Rand schneidest du Zacken aus, sodass die Mähne zottelig wirkt. Kleb die Mähne an den Kopf und anschließend den Kopf auf den restlichen Körper. Im letzten Schritt klebst du die Details wie Mund, Schleifchen und Tatzen auf.



Der Löwe bekommt eine zackige Mähne.

Zirkus-Geburtstagsorte mit Fondant

Der Seehund

Den Seehund formst du, abgesehen von den vorderen Flossen, aus einem Stück. Er besteht eigentlich nur aus einer langen Wurst, die du an verschiedenen Stellen mal dicker und mal dünner ausbildest. Die vorderen Flossen habe ich separat modelliert und angeklebt. Für den Ball habe ich eine Kugel geformt, das stumpfe Ende eines Schaschlikspießes eingestochen und das spitze Ende durch die Nase des Seehundes geführt. Dann schwebt der Ball erstmal in der Luft, aber du kannst den Spieß durchstechen, sobald der Seehund auf der Torte sitzt.



Der Seehund ist eine einfache Figur, die man aus einem Stück Fondant modelliert.

Die Elefanten

Die Elefanten sind die Königsdisziplin. Ich habe Rüssel, Kopf und Körper aus einem Stück geformt, sodass man nicht so viel Arbeit mit den Übergängen hat. Den Rüssel habe ich direkt von Anfang an in die gewünschte Position gerollt. Achte darauf, dass du später einen Schaschlikspieß einstecken kannst, um die Figur zu fixieren. Erst dann kommen die Beine dazu. Die Ohren habe ich per Hand geformt und angeklebt. Für die Stoßzähne habe ich Kuhlen in das Gesicht gedrückt, sodass sie besser halten. Zum Schluss kommen - je nachdem wie viele Details du möchtest - noch die Fußnägel und Hüte dazu.



Die Elefanten sind die Königsdisziplin und verlangen etwas Fingerspitzengefühl.

Manege frei! So zauberst du deine Zirkustorte

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springformen mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Für die Biskuitböden Eier trennen. Eiweiße mit Zucker, Vanillezucker und Salz steif schlagen. Eigelbe vorsichtig unterheben. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, sieben und unterheben.

- 3 -

Teig auf die große und kleine Form verteilen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

- 4 -

Zunächst die halbe Buttercreme zubereiten. Dazu Hälfte der Butter und des Puderzuckers zu einer geschmeidigen Creme aufschlagen.

- 5 -

Böden waagrecht halbieren oder vierteln. Einen der größeren Böden als Untergrund verwenden und mit

Zirkus-Geburtstagstorte mit Fondant

etwas Buttercreme bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen und so fortfahren, bis alle Böden verarbeitet sind. Torte für mindestens 45 Minuten, oder über Nacht, gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

- 6 -

Muffins begradigen und aus dem Förmchen lösen. Auf den Kopf stellen und als Mini-Trapeze für die Figuren verwenden. Dazu Muffins mit Buttercreme einstreichen und 10 Minuten kalt stellen. Roten, blauen und gelben Fondant dünn ausrollen. Umfang der Muffins als Maß nehmen und gleichmäßig Dreiecke ausschneiden. Seitlich an die Muffins drücken, ggf. nochmal nachbessern. Aus gelbem Fondant Kreise ausschneiden, um Deckel für die Muffin-Trapeze zu formen. Muffins damit belegen, Deckel andrücken und beiseitelegen.



- 7 -

Für die Figuren Kopf, Torso, Arme, Beine und Details aus Fondant in passender Farbe formen.



- 8 -

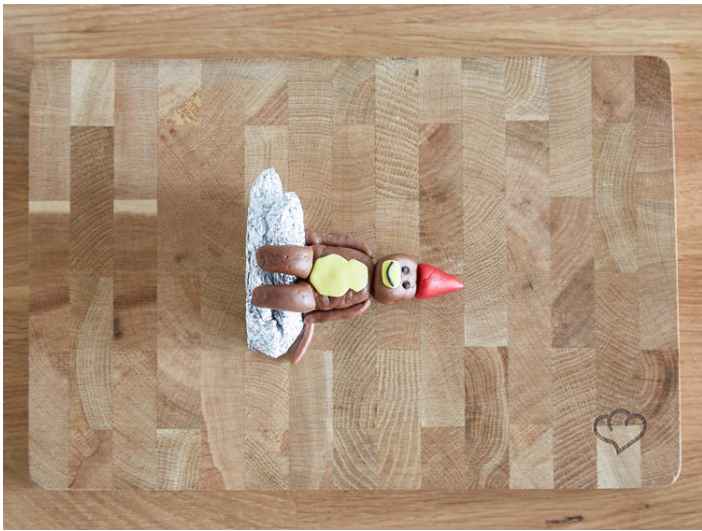
Verbindungsstellen mit wenig Zuckerkleber einpinseln, kurz antrocknen lassen und Gliedmaße ankleben.



- 9 -

Für feine Details wie Augen und Mund schwarzes Fondant nehmen, in die jeweilige Form bringen und leicht mit Zuckerkleber bepinseln. Vorsichtig ankleben und trocknen lassen. Figuren mindestens 1 Stunde trocknen lassen.

Zirkus-Geburtstagstorte mit Fondant



- 10 -

Torte mit einem scharfen Messer in Trapezform bringen, dabei abgeschnittene Kanten nutzen, um die Lücken zu füllen. Restliche Buttercreme zubereiten und Torte einkleiden. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.



- 11 -

Blauen und roten Fondant dünn ausrollen. Aus dem blauen Fondant einen Streifen mit der Länge der Tortenunterkante und der Höhe der Torte ausschneiden. Gleichmäßige Dreiecke ausschneiden. Mit dem roten Fondant ebenso verfahren, nur die Oberkante der Torte als Maß nehmen. Gleich viele rote wie blaue Dreiecke ausschneiden. Die Torte mit den Dreiecken eindecken. Dabei lassen sich die Dreiecke noch gut modellieren, sodass jede Lücke geschlossen wird.



- 12 -

Den gelben Fondant kneten und dünn ausrollen. Einen Deckel für die Torte ausschneiden, auf die Torte auflegen und glatt streichen. Eine lange dünne Rolle aus gelbem Fondant formen und um die Torte legen.



- 13 -

Figuren auf die Trapezmuffins setzen, dabei ggf. zusätzlich mit Zahnstochern fixieren. An der Unterseite der Muffins je 2 Zahnstocher leicht versetzt anbringen und in die Torte stecken.

Zirkus-Geburtstagsorte mit Fondant



- 14 -

Für die Girlande Garn jeweils an Schaschlickspieß-Enden knoten. Vorsichtig durch Elefantenrüssel hindurch in die Torte einstechen. Wenn das Garn durchhängt, Spieße so eindrehen, dass sich das Garn langsam spannt. Aus restlichem, buntem Fondant Rauten schneiden. Eine Hälfte mit Zuckerkleber einpinseln und um das Garn herumfalten, sodass Wimpel entstehen.

