

# Küchen Motivtorte

**Es gibt endlich wieder eine Motivtorte und zwar eine Küchen Motivtorte!**

Schon lange stand eine Küchenzeile auf meiner to-do Liste und nun habe ich mir wieder mal Zeit für ein Motivtörtchen genommen. Leider ist sie mir etwas schief geraten, da, ihr wisst ja bestimmt, ich das Backen und Dekorieren immer filme. Dementsprechend stehen Torte und Deko auch immer so, daß es gut in der Kamera zu sehen ist – Nachteil: für mich ist dann oft nicht ganz so ideal und im nachhinein habe ich bemerkt, das es leicht schief war ☹.

Nehmt euch also Zeit, Ruhe und Geduld für eure Motivtorte, damit ihr nachher mit dem Ergebnis auch wirklich zufrieden seid. Wer schon Erfahrung mit Motivtorten hat, weiß, daß es fast unmöglich ist diese an einem Tag herzustellen. Meine Empfehlung liegt bei 3 Tagen. Gerade auch bei Berufstätigkeit solltet ihr euch auf jeden Fall genügend Zeit einplanen.

**Gestartet habe ich mit der Deko für die Küchen Motivtorte.** Diese kann problemlos auch einige Tage zuvor hergestellt werden, denn umso länger sie trocknen und härten darf, umso stabiler sind sie natürlich auch auf der Torte. Stellt die fertige Deko einfach beiseite, aber NICHT in die pralle Sonne und lasst sie einige Tage trocknen.



**Für die zweiten Tag** plane ich alle Vorbereitungen. Also Kuchen backen, Cake Boards zurecht schneiden (ich verwende hierfür meist [KAPA Platten](#), das sind Leichtschaumplatten aus dem

Architekturbedarf, die sich einfach mit einem Bastelskalpell auf die passende Größe zurecht schneiden lassen), Buttercreme (oder Ganache) herstellen, Fondant/Modellierfondant/Blütenpaste vorbereiten & ggf. einfärben, usw.

Wenn es die Zeit noch zulässt und der Kuchen komplett ausgekühlt ist, fülle ich ihn noch und stelle ihn abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank.

**Der dritte Tag** wird die Torte schließlich eingestrichen, mit Fondant eingedeckt und dekoriert.

### **Was habe ich für meine Küchen Motivtorte verwendet?**

Zuerst einmal: hier könnt ihr ganz variabel sein und die Rezepte verwenden, die ihr gerne mögt. Achtet allerdings auf eine fondanttaugliche Füllung und Einstreiche, also fondanttaugliche Buttercreme oder [Ganache](#), alles andere ist absolut Tabu!



Die Torte sollte ein Maß von 24x12cm haben, dementsprechend habe ich die 1,5fache Menge meines [Rührkuchenrezeptes](#) in der Vanillevariante mit backfesten Schokostückchen angeschlagen und in einem eckigen Backrahmen, ausgezogen auf 26x26cm, gebacken.

Zum Füllen und Einstreichen habe ich die [italienische Meringue Buttercreme](#), diese ist nämlich fondanttauglich, in der doppelten Menge zubereitet. Ein Drittel davon wurde mit Marmelade verfeinert, damit habe ich die Torte gefüllt, die restlichen 2/3 waren zum Einstreichen.



### **Fondant & Blütenpaste:**

Im Video habe ich schon erwähnt, daß ich die Deko mit Blütenpaste gefertigt habe. Dazu habe ich [\\*diese\\*](#) verwendet. Sie ist super zum verarbeiten und trocknet nicht ganz so superschnell, sodaß sie hierfür gut geeignet ist. Alternativ kann auch Modellierfondant (Fondant mit [CMC](#) verknetet) verwendet werden. Eingefärbt habe ich sie mit diversen [Lebensmittelfarben](#) aus meinem Shop.

Zum Eindecken habe ich [Tortys Fondant](#) verwendet und ebenso mit Lebensmittelfarbe eingefärbt.

**Hier ist noch eine Auflistung der von mir verwendeten Arbeitsmaterialien:**

[Backrahmen, eckig, verstellbar](#)

[Teigkarte](#)

[Fondant](#)

[Fondantglätter / Smoother](#)

[Lebensmittelfarben](#)

[Lebensmittelpuderfarbe, silber](#)

[Modelliertools](#)

[Ausstechen Viereck, Set](#)

[Marzipanmesser](#)

[Universal-Lineal](#)

[Bastelskalpell](#)

[Silikon-Arbeitsunterlage](#)

[Ausrollstab](#)

[Essbarer Kleber](#)

[Mini Winkelpalette](#)

Drehteller

Pinsel (Set, 5teilig)

CMC

Kapa Platte, 5mm

Kapa Platte, 10mm