

Herstellung einer Topsy Turvy Torte

Ihr Lieben,

meine Tochter hat sich zu ihrem Geburtstag eine Topsy Turvy Torte gewünscht und selbstverständlich habe ich ihr auch diesen Wunsch erfüllt, denn es war auch ein besonderer Geburtstag, nämlich der 18!!! Der muß natürlich groß gefeiert werden und benötigt dann natürlich auch eine große Torte!



In diesem Video zeige ich euch, wie so eine Torte hergestellt wird:
[Topsy Turvy Torte](#)

Ihr solltet auf jeden Fall frühzeitig damit anfangen, damit das Projekt nicht ganz so stressig wird. Ich habe diese Torte Samstag abend gebraucht, also fing ich drei Tage zuvor, am Donnerstag, damit an.

Am ersten Tag habe ich alle Böden gebacken, die Ganache (Rezept für Ganache [hier](#)) und die Buttercremes vorbereitet. Da die oberste Torte auch noch mit Lemon Curd gefüllt war, habe ich dieses auch noch, nach [diesem](#) Rezept, hergestellt.

Am zweiten Tag habe ich dann die Kuchen gefüllt, zurecht geschnitten und mit Buttercreme und Ganache eingestrichen. Am Abend habe ich dann noch die mittlere und die obere Etage mit Fondant eingekleidet. Ein ausführlicheres Video zum Einkleiden von Fondanttorten findet ihr [hier](#).

Am dritten und letzten Tag habe ich dann die Torten aufgestapelt und fertig dekoriert. Ein ausführliches Video zum Stapeln von Torten findet ihr [hier](#)!

Das Cakeboard und die „18“ habe ich schon einige Tage zuvor in aller Ruhe hergestellt!

Gebacken habe ich für die untere Etage drei Mailänder Böden, die ich nach dem Rezept meiner Youtube Kollegin “ Der Kuchenfee“ hergestellt habe. Das Video von ihr zur Herstellung dieser Böden findet ihr [hier](#). Ich habe diese Etage in einer 30cm Springform gebacken und habe das dreifache Rezept genommen, damit die Torte schön hoch wird und auch drei Böden gebacken.

Gefüllt wurde diese Etage mit einer fruchtigen Meringue Buttercreme, die ich nach [diesem](#) Rezept hergestellt habe. Ich habe sie mit Aprikosenkonfitüre hergestellt, da das ja geschmacklich super zu dem Marzipanböden passt. Mit dieser Buttercreme habe ich die Torte dann auch außen herum komplett eingestrichen. Mit Fondant habe ich sie nicht eingekleidet, sondern komplett mit Zuckerstreusel dekoriert.



Für die zweite Etage habe ich nach dem [Wunderkuchenrezept](#) hergestellt. Ich habe das doppelte Rezept genommen und habe zum einen eine helle Variante mit Kokosmilch und zusätzlich 50g Kokosraspel gebacken und zum anderen eine dunkle Variante mit Kokosmilch und zusätzlich 30g Kakao gebacken.

Gebacken habe diese Böden in einer 24cm Springform. Gefüllt habe ich mit einer Nougat-Buttercreme nach [diesem](#) Rezept. Eingestrichen wurde die Torte mit Zartbitterganache und eingekleidet und dekoriert mit weißem und schwarzem Fondant.



Die dritte Etage ist ein Zitronenkuchen (Rezept [hier](#)), den ich mit Lemon Curd gefüllt, mit weißer Ganache eingestrichen und mit rosa Fondant eingekleidet habe. Gebacken habe ich in 16cm Springformen (ich habe den Teig aufgeteilt und in zwei Formen gebacken).



Alle Produkte, die ich für diese Torte benötigt habe, findet ihr in der Infobox meines Youtube Videos.

Eure Nicole