

## Zuckermodellierkurs

### Fondantmasse

*Ergibt 1 Kg*

5 TL gemahlene Gelatine  
125 ml Glukosesirup  
1 EL Glyzerin  
1 Kg Puderzucker

1. Die Gelatine auf 3 EL Wasser in einer kleinen Schüssel streuen und quellen lassen. Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser stellen und rühren, bis sich die Gelatine auflöst. Glukosesirup und Glyzerin zufügen und rühren bis beides schmilzt. 1 Minute abkühlen lassen.

2. Puderzucker in eine Schüssel sieben, dann eine Tasse voll beiseite stellen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Gelatine hineingießen. Mit einem Holzlöffel verrühren, dann mit der trockenen Hand kneten, bis ein Teig entsteht; bei Bedarf Puderzucker zugeben. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und die Masse darauf kneten, bis sie glatt und geschmeidig ist; dabei Puderzucker zufügen, falls sie klebrig wird.

3. Sofort verarbeiten oder in einen Plastikbeutel legen und im luftdichten Behälter kühl (nicht im Kühlschrank) bis zu 3 Tage aufheben. Bei der Verarbeitung auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen

(Quelle: Das Buch der Torten Dekoration von Bellavista)

*Es gibt viele Tipps und Tricks im Internet, hier ein paar Seiten, die ihr vielleicht interessant finden könntet.*

<https://www.youtube.com/watch?v=TH9I9eFIWm0>

<http://tortentante.blogspot.de/2011/12/fondant-das-geheimnisvolle-material.html>

## **Blütenpaste**

*Ergibt etwa 500 g*

2 TL gemahlene Gelatine  
2 TL Glukosesirup  
3 TL Kokosfett  
500 g Puderzucker  
3 TL Tragant  
1 Eiweiß

1. Gelatine mit 5 TL Wasser eine Stunde quellen lassen, dann im Wasserbad auflösen. Glukosesirup und Kokosfett einrühren.

2. Puderzucker und Tragant in eine Schüssel sieben, Gelatinemischung und Eiweiß zugeben und mit den Schneebesens des Mixers bei geringer Geschwindigkeit alles vermengen. Auf Höchststufe schalten und 5 Minuten schlagen, bis die Mischung weiß ist und Fäden zieht. In einem Gefrierbeutel im luftdichten Behälter 24 Stunden kalt stellen. Vor der Verarbeitung gut durchkneten; dabei etwas Kokosfett sparsam auf die Hände verteilen. Ist die Paste trocken, etwas Eiweiß einkneten; ist sie klebrig, Puderzucker zugeben. Lässt sich portionsweise einfrieren.

(Quelle: Das Buch der Torten Dekoration von Bellavista)

Internetadressen für Onlineshops:

[www.cake-company.de](http://www.cake-company.de)

[www.torten-boutique.de](http://www.torten-boutique.de)

[www.torten-art.de](http://www.torten-art.de)

[www.tortendeko.de](http://www.tortendeko.de)

Tortendeko in Essen  
Herthastrasse 15-17  
45131 Essen

## **Buttercreme**

*Reicht für einen Kuchen mit 22 cm Durchmesser*

125 g weiche Butter  
250 g Puderzucker  
2 TL kochendes Wasser

1. Butter mit den Schneebesen des Elektroquirls schlagen, bis sie schaumig ist. Puderzucker nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Wasser zufügen und die Masse kräftig schlagen. Lässt sich tiefgekühlt bis zu 3 Monate aufheben. Vor der Verwendung 24 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen.

### ***Varianten***

*Zitrus-Buttercreme:* 2 TL fein geriebene, unbehandelte Zitronen-, Orangen- oder Limettenschale zugeben.

*Kaffee-Buttercreme:* 4 TL Instant-Kaffee-pulver in 2 TL kochendem Wasser auflösen und zugeben.

*Mandel:* 1 TL Mandelessenz zugeben

*Schokolade:* 30 g gesiebttes Kakaopulver zugeben

(Quelle: Das Buch der Torten Dekoration von Bellavista)

## **Eiweißspritzglasur** (Royal Icing)

2 mittelgroße Eiweiße oder  
15 g Eiweißpulver und Wasser (wenn sie keine rohen Eier verwenden wollen -  
Packungshinweise sorgfältig lesen)  
500 g Puderzucker  
1 TL Zitronensaft

1. Den Puderzucker in eine fettfreie Rührschüssel sieben.
2. Eiweiße/Eiweißpulver und Zitronensaft dazugeben.
3. Mit dem Handrührgerät etwa 6-7 Minuten schlagen (in der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit 4-5 Minuten)
4. Die Masse sollte schön glänzen. Wirkt sie zu trocken, noch etwas Zitronensaft hinzufügen und weitere 1-2 Minuten schlagen.
5. Die Masse soll eine steife Haube bilden.
6. Nicht sofort verwendete Eiweißspritzglasur in einen luftdichten Behälter füllen, mit einem feuchten Tuch abdecken und gut verschließen, damit die Masse nicht austrocknet.
7. Eiweißglasur verwendet man am besten frisch; im Kühlschrank hält sie sich bis zu 5 Tage, muss dann aber erneut aufgeschlagen werden.

(Quelle: Tortendekorieren von DeAgostini)

*Ich mache gerne diese Blümchen aus Eiweißglasur:*

[https://www.youtube.com/watch?v=vkDXTmXmw\\_U](https://www.youtube.com/watch?v=vkDXTmXmw_U)

*Oder dekoriere damit Plätzchen (Idee aus dem Internet):*

<http://lizybbakes.blogspot.de/2014/06/fathers-day-cookie-tie-tutorial.html>

## Kirsch-Mandel-Cupcakes

*Ergibt 12 Cupcakes*

125 g Butter  
125 g Zucker  
2 mittelgroße Eier, leicht verschlagen  
1/2 TL Mandelessenz  
100 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
2 3/4 TL Backpulver  
2 EL Milch  
60 g eingemachte Kirschen, fein passiert

1. Ofen auf 180°C (Gas: Stufe 4) vorheizen. In eine 12er Muffin-Form 12 Folienschälchen setzen.
2. Butter und Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Nach und nach unter stetigem Rühren die verschlagenen Eier, dann die Mandelessenz zugeben.
4. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver einsieben und unterziehen.
5. Die Milch dazugeben und unterrühren, bis der Teig weich wird und vom Löffel fällt.
6. Den Teig zwei Drittel hoch in die Cupcake-Förmchen füllen.
7. 20-25 Minuten backen, bis die Cupcakes hellgoldbraun aufgegangen sind und bei Berührung federnd nachgeben.
8. Ein paar Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen.
9. Wenn die Cupcakes abgekühlt sind, die passierten eingemachten Kirschen in eine Plastikspritze füllen, die Tüllenspitze in einen Cupcake stechen und etwas Kirschpüree hineinspritzen. Aber nicht zu viel, sonst quillt die Füllung wieder auf die Cupcake-Decke.

(Quelle: Tortendekorieren von DeAgostini)