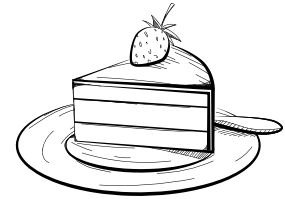


Schritt-für-Schritt zur Fondanttorte

Ich bin davon überzeugt, dass JEDER wunderschöne Fondanttorten machen kann. Man braucht keine besonderen Fähigkeiten oder Talent dafür.

Was man braucht, ist:

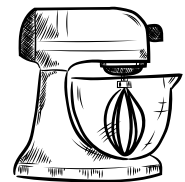
- eine einfache Schritt-für-Schritt Anleitung
- jemanden, der einen durch die einzelnen Schritten führt
- einen Platz, wo man seine Fragen loswerden kann



Denn genau das durfte ich in all den Jahren, in denen ich schon Fondantkurse gebe, auch erleben: JEDER ist mit einer wunderschönen Fondanttorte nach Hause gegangen.

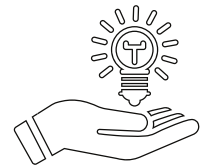
Eine gute Basis:

- Ein gelingsicheres Rezept, das supergut schmeckt und sich für Fondanttorten eignet
- Eine leckere Buttercreme, die stabil ist



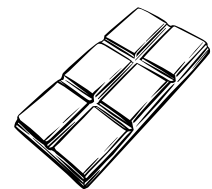
Grundlagenwissen:

- Grundlegendes zu Fondant, Blütenpaste und Modellierfondant
- Wichtige Tipps & Tricks zum Arbeiten mit Fondant
- Was kommt unter den Fondant?



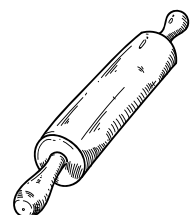
Ganache:

- Ganache richtig herstellen (richtiges Verhältnis für unterschiedliche Schokoladen)
- Torte für Ganache vorbereiten
- Torte so ganachieren, dass sie gerade und außen ganz glatt ist



Torte mit Fondant eindecken:

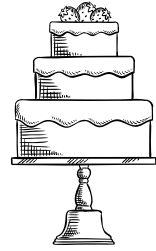
- Torte und Fondant richtig vorbereiten
- Torte eindecken
- Eine scharfe Kante an der Oberseite erhalten



Schritt-für-Schritt zur Fondanttorte

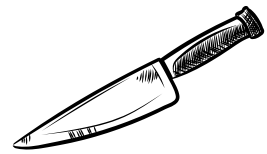
Tortendeko:

- Fondant richtig einfärben
- Dekoelemente aus Fondant herstellen
- Einfache Zuckerblumen machen
- Torte dekorieren



Lagerung & Haltbarkeit:

- Fondanttorte richtig lagern
- Wissen über Haltbarkeit
- Fondanttorte mit der richtigen Technik anschneiden



Den häufigsten Fehler, den ich bei Fondanttorten sehe, ist, dass unter dem Fondant keine Schicht aus Ganache oder Buttercreme gemacht wird. Immer wieder höre ich, dass Hobbybäcker ihre Torte mit Marmelade einstreichen und dann den Fondant darauflegen. So kannst du niemals eine schöne Fondanttorte erhalten!

Wichtig!!

MERKE:

Deine Torte kann immer nur so schön werden, wie der Untergrund unter dem Fondant!!

Deswegen ist eine glatte Schicht aus Ganache oder Buttercreme auch so wichtig. (Aber keine Sorge, es gibt eine einfache Technik, wie man das erreichen kann!)