



Deine Serie bei

TOGGO
LINO



Super Wings Jett Torte

Das brauchst du:

Zutaten Keksteig:

- 300 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 200 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zutaten Kuchenteig für 2 Kuchen:

- 300 g zimmerwarme Butter
- 360 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 6 Eier (M)
- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Backkakao
- 300 g Buttermilch
- Rote Lebensmittelfarbe
- Kuchenform mit 16 cm Durchmesser

Zutaten Buttercreme:

- 300 g zimmerwarme Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 400 g gezuckerte Kondensmilch

Dekoration & Hilfsmittel:

- Vorlagen (unter „Vorlagen“ zum Download)
- Schere
- Messer
- Tortenschneider
- Spachtel
- 500 g roter Fondant
- 250 g weißer Fondant
- 50 g blauer Fondant
- 30 g schwarzer Fondant
- 30 g oranger Fondant
- 30 g grauer Fondant
- Fondantrollen
- Fondantmesser
- Lineal
- Lebensmittelpinsel
- Klebeband



Keksteig vorbereiten

300 g Mehl, 100 g Puderzucker, 300 g kalte Butter, ein Ei, ein Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und verkneten.



Den Teig zu einem glatten Teig kneten und in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.



Kuchen backen

300 g zimmerwarme Butter mit 360 g Zucker und zwei Prisen Salz in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Dann nach und nach sechs Eier unterrühren.



500 g Mehl mit zwei Teelöffeln Backpulver und zwei Teelöffeln Backkakao vermischen. Das Mehlgemisch in den Teig sieben und 300 g Buttermilch dazugeben. Alles miteinander verrühren.



Den Teig mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.



Die Hälfte des Teiges in eine eingefettete Backform mit 16 cm Durchmesser geben und bei 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) für 50 Minuten backen. Danach einen zweiten Kuchen backen und beide Kuchen abkühlen lassen.



Flügelkekse backen

Die Schablonenvorlage für Flügel und Heck ausschneiden. Den Keksteig aus dem Kühlschrank holen und mit etwas Mehl dick (mindestens 0,5 cm) ausrollen. Die Flügel und das Heck mit einem Buttermesser aus dem Teig ausschneiden.



Tipp: Schneide mehrere Flügel und Heck aus, falls später ein Keks aus Versehen zerbrechen sollte.

Die Kekse bei 160 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) für 15 Minuten backen. Die Kekse abkühlen lassen.



Buttercreme anrühren

300 g zimmerwarme Butter mit 1 TL Vanilleextrakt und eine Prise Salz mindestens 5 Minuten weiß aufschlagen. Die 400 g gezuckerte Kondensmilch langsam dazugeben und auf höchster Stufe weiterschlagen.



Torte zusammenbauen

Die beiden abgekühlten Kuchen mit einem Tortenschneider zweimal durchschneiden, sodass man zwei gleich dicke und gerade Tortenböden pro Kuchen hat.



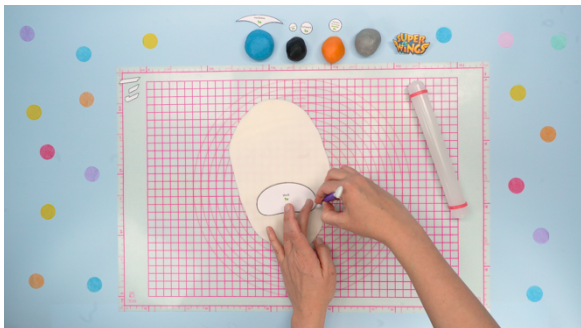
Die Tortenböden mit der Buttercreme bestreichen und zu einer Torte stapeln.



Die Torte komplett mit Hilfe eines Spachtels mit Buttercreme bestreichen.

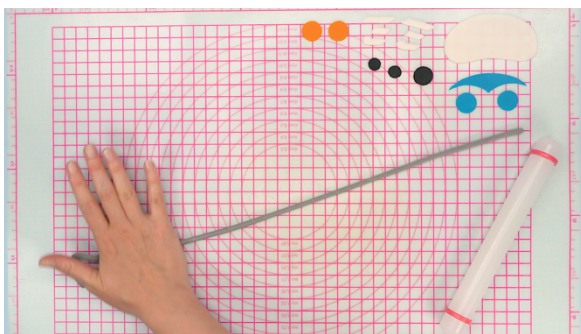


Die Torte glatt streichen und eine Stunde kaltstellen, damit die Buttercreme wieder härter wird.

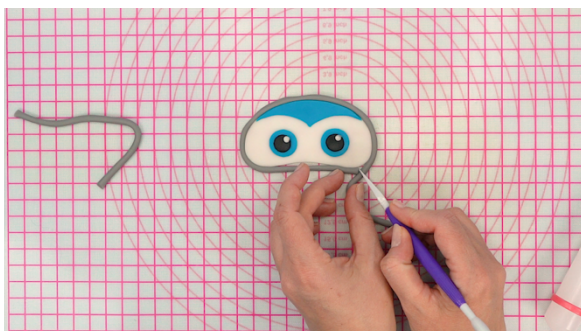


Fondant-Dekoration machen

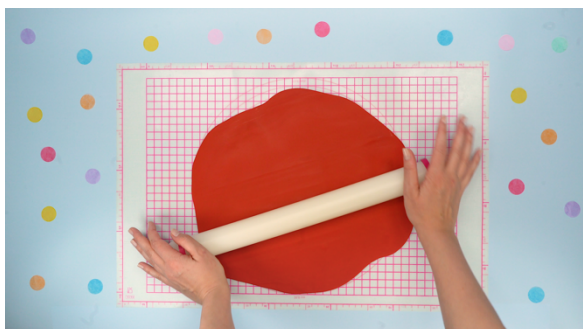
Die ausgedruckten Fondant-Schablonen aus der Vorlage ausschneiden und auf den jeweils farbigen Fondant mit einem Fondantmesser ausschneiden. Dazu wird der Fondant auf einer Unterlage mit einer Fondantrolle ausgerollt.



Den grauen Fondant zu einer dünnen Schlange ausrollen.



Die Augen von Jett zusammenkleben. Die graue Schlange um die Augen legen und mit dem Fondantmesser zuschneiden.



Torte mit Fondant eindecken

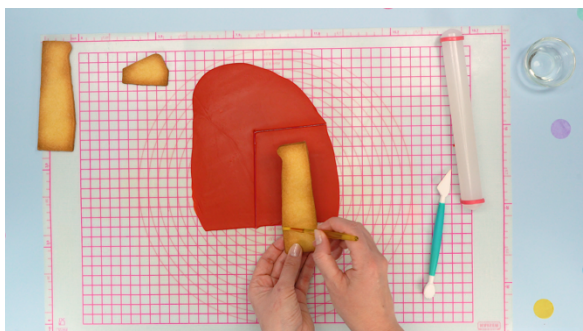
500 g roten Fondant kreisförmig ausrollen. Dabei sollte der Kreis einen Durchmesser von 35 cm haben, damit der Fondant die Torte bedecken kann.



Den roten Fondant auf die Torte legen und glatt nach unten streichen, sodass keine Falten auf der Torte entstehen. Den überschüssigen Fondant an der unteren Kante der Torte abschneiden und zur Seite legen.

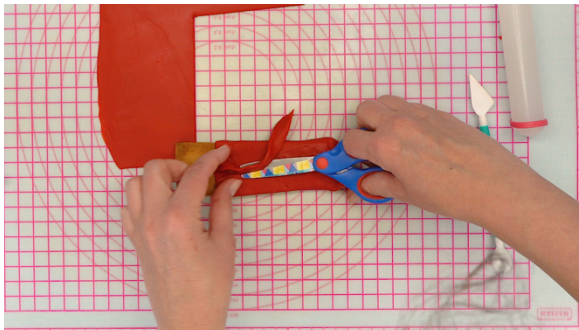


Ein Lineal an die Torte anlegen und vorsichtig mit der Rückseite eines Buttermessers eine Markierung eindrücken.

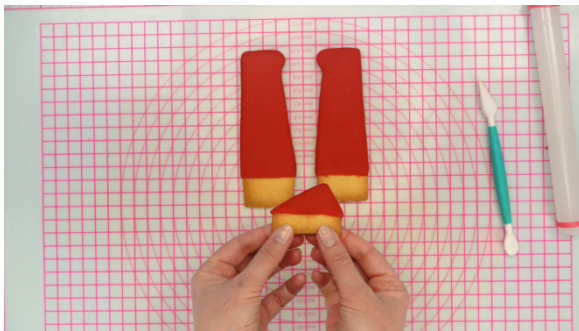


Flügel mit Fondant eindecken

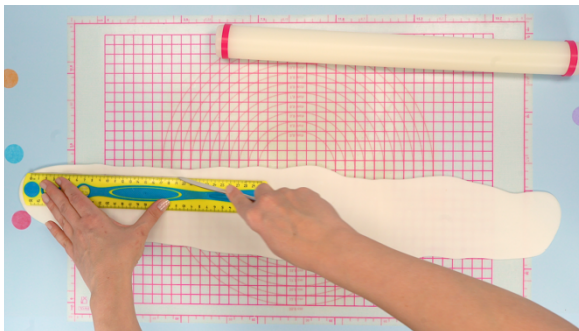
Den restlichen roten Fondant dünn ausrollen. Um einen Flügel einzudecken, muss der Fondant zu einem Rechteck zugeschnitten werden. Der Keks wird bis zur unteren Markierung (siehe Schablone) mit etwas Wasser bepinselt, damit der Fondant am Keks kleben bleibt.



Das Fondant-Rechteck wird auf den Keks gelegt, nach hinten umgeklappt und in der Mitte zusammengedrückt. Der überstehende Fondant wird mit einer Schere weggeschnitten.



Die Flügel und das Heck sollten dann so aussehen, dass sie komplett mit rotem Fondant eingedeckt sind, bis auf die unteren Kanten. Die werden später in die Torte gesteckt.



Weißes Fondantband machen

Der Rest von den 250 g weißen Fondant wird länglich ausgerollt. Mit einem Lineal das weiße Fondantband auf einer Seite gerade zuschneiden.



Mit einem Lebensmittelpinsel ein wenig Wasser an die Markierung pinseln. Das Wasser dient als Kleber für den Fondant.



Das weiße Fondantband mit der geraden Schnittkante an die Markierung anlegen und die Torte umwickeln. Den überschüssigen Fondant an der unteren Kante wegschneiden.



Jett Torte dekorieren

Die Torte auf einen Tortenboden stellen und dekorieren. Dazu werden Jetts Augen mit etwas Wasser aufgeklebt. Die graue Schlange wird ebenfalls mit etwas Wasser angeklebt.



Jetts Nase und Wangen werden ebenfalls auf den Fondant geklebt.



Die Flügel werden auf das Fondant gedrückt. Die Keksmarkierung mit einem scharfen Messer ganz vorsichtig ausschneiden.



Mit dem Messer in die freie Stelle einschneiden, sodass der Flügel einfacher eingesteckt werden kann. Den Flügel dann vorsichtig in die Torte stecken. Stecke den Flügel so weit hinein, dass man den Keks nicht mehr sehen kann und der Flügel gut von alleine hält.



Das Jett Icon unter dem Flügel aufkleben. Den zweiten Flügel und das Jett Icon auf der andere Seite anbringen. Das Heck auf die Torte stecken.



Das Super Wings Logo kann noch mit Klebeband an den Tortenboden geklebt werden. Die Jett Torte ist jetzt fertig!



Fertig ist die Super Wings Jett Torte!
Viel Spaß beim Backen!