



## Torten dekorieren

Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit einer individuell dekorierten Torte bei jedem Frühlingsfest beeindrucken. [Das Rezept für die Torte finden Sie hier...](#)

### Frühlingsgefühle zum Wegnaschen

#### Schritt 1



Backen Sie einen Biskuitboden und lassen Sie diesen vollständig auskühlen. Schneiden Sie den Boden danach vorsichtig zweimal waagrecht mit einem großen Messer durch, so dass Sie drei gleich dicke Bodenschichten erhalten.

#### Schritt 2



Jetzt kommt der Schichtvorgang: Geben Sie frische oder TK-Beeren auf den ersten Boden, bestreichen Sie ihn mit etwas Fruchtmousse und belegen Sie ihn mit dem zweiten Boden. Wiederholen Sie den Vorgang, legen Sie dann den dritten Boden auf.

### Schritt 3



Bestreichen Sie jetzt die gesamte Torte mit einer großzügigen Schicht Fruchtmousse. Anschließend streichen Sie die Mousse um die Torte mit einem Streichmesser glatt, damit Sie eine gleichmäßige Oberfläche bekommen.

### Schritt 4



Jetzt wird's kreativ: Befüllen Sie einen Spritzbeutel mit geschlagener Sahne und verzieren Sie die Torte mit unterschiedlich großen Tupfen. Damit die Dekoration später noch besser zur Geltung kommt, lassen Sie eine Hälfte der Oberseite frei.

### Schritt 5



Verteilen Sie nun eine Auswahl frischer Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Cranberries usw.) auf der dekorierten Tortenhälfte. Achten Sie dabei darauf, dass Sie diese nicht auf, sondern zwischen die Sahnetupfen legen.

### Schritt 6



Waschen Sie eine bunte Auswahl an Blumen gründlich ab und lassen Sie sie auf etwas Küchenkrepp gut trocknen. Schneiden Sie nun die Stängel der Blumen ab und verteilen Sie die Blüten zwischen Beeren und Sahnetupfen.

**Wichtig:** Die Blumen sollten ungespritzt und verzehrbar sein. Sollten Sie unsicher sein, bitten Sie Ihre Gäste, die Blumen vor dem Essen beiseitezulegen.

### **Gut zu wissen: Geschmackvolle Blüten -Mit diesen Blüten können Sie ohne Bedenken Ihre Torte verzieren:**

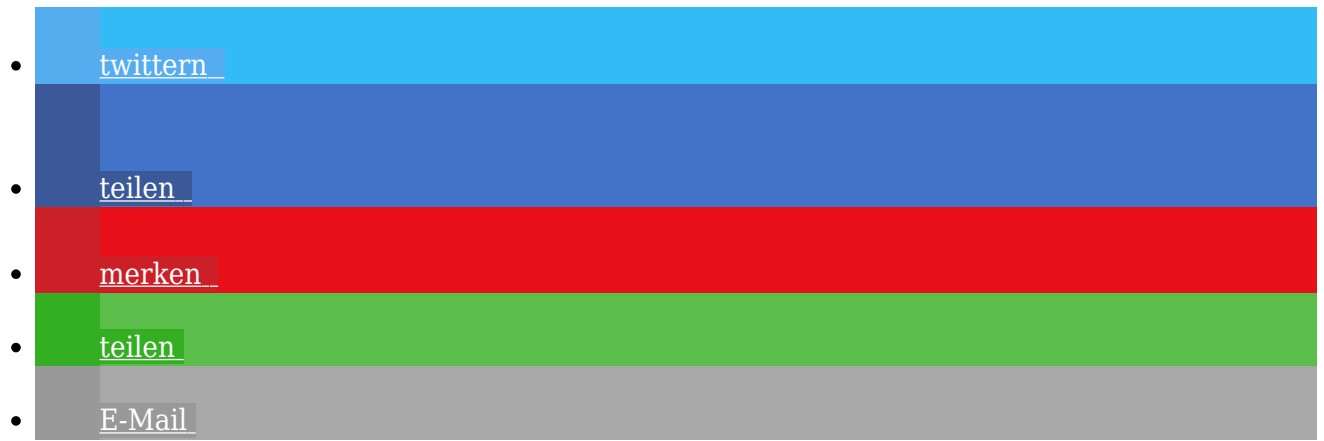
- Kornblumen
- Lavendel
- Margeriten
- Chrysanthemen
- Rosen
- Dahlien
- Veilchen
- Jasmin
- Stiefmütterchen
- Sonnenblumen



**Eva Oelze**

Mit ihrer mobilen Pralinenmanufaktur lässt Konditormeisterin Eva Oelze die Herzen aller Naschkatzen höherschlagen.

[www.chocolounge.info/index.html](http://www.chocolounge.info/index.html)



Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/torten-dekorieren/>