

# Mehrstöckige Motivtorte

Projektarbeit von Lea Ginggen



Volksschule Lenk

Mai 2022

## Inhalt

VORWORT .....	3
ZIELE .....	3
ZEITPLAN .....	4
GESCHICHTE DER TORTE.....	5
KLASSISCHE UND MODERNE TORTEN.....	5
GESCHICHTE DER MOTIVTORTE.....	6
FÜLLUNGEN .....	6
GANACHE .....	7
HERSTELLUNG VON GANACHE.....	7
VERWENDUNG VON GANACHE.....	7
BUTTERCREME.....	8
HERSTELLUNG DER BUTTERCREM .....	8
DEKORATION .....	9
MARZIPAN ODER FONDANT?.....	9
MEIN BACK-WERDEGANG.....	10
MEINE VORBEREITUNGEN .....	11
REZEPTBÜCHER.....	11
TESTARBEITEN .....	14
TEST-TORTE .....	14
MARZIPAN EINFÄRBen MIT PULVERLEBENSMITTELFARBE.....	17
ERKENNTNISSE NACH MEINEN ERSTEN BACKVERSUCHEN .....	17
DIE FINALE TORTE .....	19
MEIN TORTENAUFBAU.....	19
TAG 1 .....	20
TAG 2 .....	20
TAG 3 .....	22
DIE FINALE-MOTIVTORTE IST FERTIG .....	26
RÜCKMELDUNGEN ZUR MOTIVTORTE .....	28
FAZIT.....	29
DANKSAGUNG .....	29
PROJEKTJOURNAL.....	30

## VORWORT

---

Mit ca. 11 Jahren entdeckte ich ein neues Hobby, das Backen. Schon lange schwebte mir der Gedanke einer mehrstöckigen Torte im Kopf herum. Um dieses Unterfangen endlich zu verwirklichen, kommt die Projektarbeit genau zum richtigen Zeitpunkt, denn ich möchte an meinem Konfirmationssessen meine eigene Motivtorte präsentieren. Die Dekoration soll berufsbezogen (Medizinische Praxisassistentin) sein.

## ZIELE

---

- Ein Interview mit einer Konditorin führen, um Tipps und Tricks zu erhalten
- Förderung von Geduld und Durchhaltewillen
- Materialien und Hilfsmittel kennen lernen, die sich eignen
- Beschaffung von Utensilien
- Ein geniales Endprodukt
- Ausführliche Dokumentation

**ZEITPLAN**

	November	Dezember	Januar	Februar	März	April	Mai
<b>Motivtorte:</b>							
Interview durchführen							
Recherche Geschichte der Torte							
Recherche verzieren für die Motive							
Erster Versuch von Torten							
Rezeptbuch bestellen							
Bestellung Hilfsmaterial							
Glasur herstellen							
Motive herstellen							
Torte backen							
<b>Dokumentation:</b>							
Planen							
Korrigieren							
Binden							
Dokumentieren							
Projektjournal führen							
<b>Präsentation:</b>							
PowerPoint machen							
Vortrag üben							
Präsentation							

## GESCHICHTE DER TORTE

---

1793 war bei Johann Christoph Adelung (er war ein Bibliothekar) zu lesen, dass die Torten mit einem Buttermilch in der Pfanne zubereitet wurden und anschliessend im Backofen gebacken wurden.

Der Begriff Torte war ursprünglich keine süsse Konditoreiware, sondern eine gefüllte Pastete. In Italien wurde der Begriff in derselben Bedeutung noch im 19. Jahrhundert verwendet.

Die älteste süsse Torte ist die Mandeltorte. Das älteste handgeschriebene Rezept gibt es zur Linzertorte. 1651 erschienen die ersten bekannten Rezepte für Cremeschnitten von François-Pierre de la Varenne (er war der bedeutendste Küchenchef des 17. Jahrhunderts). Erst im 19. und 20. Jahrhundert entstanden die bekannten Sahne-, Schokoladen- und Cremetorten. (Wikipedia, 2022)



Abbildung 3, Johann Christoph Adelung, [de.wikipedia.org/wiki/Johann\\_Christoph\\_Adelung](https://de.wikipedia.org/wiki/Johann_Christoph_Adelung), 5. März 2022



Abbildung 2, François-Pierre de la Varenne, [www.rollingpin.at/people/legenden-francois-pierre-de-la-varenne](http://www.rollingpin.at/people/legenden-francois-pierre-de-la-varenne), 5. März 2022

## KLASSISCHE UND MODERNE TORTEN

Biskuit und Mürbeteig sind die meistverwendeten Tortenböden. Vor der Befüllung der Torte, werden die Biskuits meistens getränkt.

Die Füllungen bestehen grösstenteils aus Cremen wie Buttercreme, geschlagener Sahne oder aus Quark. Durch das Verwenden verschiedener Aromen wie, Vanille, Kakao, Kaffee, Früchte usw. entstehen abwechslungsreiche Füllungen.

Heute wird eigentlich jede Torte mit Rollfondant oder Marzipan überzogen. Wenn die Torten eingedeckt sind, werden sie noch mit Sahne, Buttercreme oder Motiven dem Anlass entsprechend dekoriert. Das nennt man Cake Design. Diese Kunst der Tortengestaltung hat ihren Ursprung aus Nordamerika und Grossbritannien. (Wikipedia, 2022)

## GESCHICHTE DER MOTIVTORTE

---

Das erste Rezept von Rollfondant wurde im Jahr 1555 erstmals erwähnt. Marzipan wurde schon im Jahr 1494 erfunden, aber erst ab dem 17. Jahrhundert als Marzipandecke für Tortendekoration verwendet.

Rollfondant wurde dazumal aus Zucker, Traganth<sup>1</sup> und Wasser zusammengemischt. Bereits im Mittelalter wurde aus Rollfondant essbare Dekoration hergestellt.

Ab Mitte des 17. Jahrhunderts backten die französischen Patissiers imposante Torten mit auffallenden Dekorationen aus Zucker in Formen von Skulpturen, Blumen und vielem mehr. Früher waren solche Torten nur zur Dekoration auf den Bankettischen<sup>2</sup> bei den Bestherrschaften aufgetaucht. Einige Torten waren so riesig, dass Türen entfernt werden mussten, um sie in den Festsaal zu bringen. Oftmals war die Höhe der Torte die Ursache für das Einstürzen der Kunstwerke. (Wikipedia, 2022)

## FÜLLUNGEN

---

Es gibt viele verschiedene Füllungen. Von Buttercremen bis Ganache und vielem mehr. Wie fast bei allem gibt es solche, die sich besser verarbeiten lassen als andere. Manche Füllungen kann man nicht nur zum Füllen der Torte benutzen, sondern auch zum Dekorieren und Einpacken der Torte. (Wikipedia, 2022)

---

<sup>1</sup> pflanzliche Kohlenhydrate

<sup>2</sup> Bankett = Festessen

## GANACHE

Ganache ist eine hochwertige Sahnecreme aus Kuvertüre<sup>3</sup> und Rahm, die zum Füllen und Überziehen verwendet wird. Ganache kann man mit mehreren Schokoladenarten aromatisieren.

Ist der Geschmack zu intensiv, wird sie mit Butter oder Eigelb verfeinert. (Wikipedia, 2022)

## HERSTELLUNG VON GANACHE

Der Rahm wird aufgewärmt und die Schokolade darin aufgelöst. Zur Verfeinerung des Geschmacks wird Butter oder Eigelb beigemischt. Ist dies der Fall, muss die entsprechende Zutat bei 30°C beigefügt werden. Aromen wie Kaffee, Rum, Vanille, Kirschwasser usw. werden mit der Sahne aufgekocht. Die Zugabe von Nüssen, Mandeln, kandierten Früchten<sup>4</sup> etc. erfolgt nach dem Aufheizen der Sahne.

Die Konsistenz der Ganache bestimmt das Verhältnis zwischen Rahm und Kuvertüre. Je höher der Anteil Kuvertüre, desto fester die Ganache. Das klassische Rezept enthält Rahm und Kuvertüre im Verhältnis 1:2. (Wikipedia, 2022)

## VERWENDUNG VON GANACHE

Die Torte wird komplett mit Ganache überzogen und ist somit Fondant/Marzipan tauglich. Zu beachten gilt es, dass die Ganache-Schicht sehr dünn aufgetragen wird, damit die Torte nicht zu mastig wird. Ebenso wird der Biskuitrand mit Ganache bestrichen, damit das Auslaufen der Füllung verhindert wird. Die Ganache kann natürlich auch als Füllung verwendet werden. (Wikipedia, 2022)

---

<sup>3</sup> Schokoladenüberzugsmasse

<sup>4</sup> Früchte, die in Zucker eingelegt sind

## BUTTERCREME

Die Buttercreme besteht aus aufgeschlagener Butter, Puderzucker und Milch und dient als Füllung wie auch als Überzug für Torten.

Die meist verwendeten sind:

- Klassische-Buttercreme
- Erdbeer-Buttercreme
- Swiss-Merengue-Buttercreme
- Mascarpone-Buttercreme

Um der Buttercreme den gewünschten Geschmack zu verleihen, ist hier mit der Beigabe verschiedenster Zutaten der Fantasie keine Grenzen gesetzt. (Wikipedia, 2022)

## HERSTELLUNG DER BUTTERCREME

Die Grundlage aller Buttercreme, egal ob fruchtig oder süß, ist die schaumig aufgeschlagene Butter. Durch das Aufschlagen der Butter gelangt Luft unter die Masse und bringt das Volumen in die Creme. Nach und nach kommt der Puderzucker dazu und erst zum Schluss die Milch. Die Zugabe der Aromen geschieht je nach gewünschter Konsistenz unterschiedlich. (Wikipedia, 2022)

## DEKORATION

### MARZIPAN ODER FONDANT?

Geschmacklich ist Marzipan beliebter und eine gute Alternative zu Fondant. Marzipan hat den Geschmack von Mandeln und Fondant schmeckt meist nur süß. Jedoch ist die Mandelmasse bei der Verarbeitung mühsamer, da sie gröber, klebriger und nicht so elastisch ist. Deshalb muss beim Eindecken sorgfältiger gearbeitet werden.

Beide Massen lassen sich mit Lebensmittelfarbe einfärben. Durch das reine Weiss des Fondants gelingen die gewünschten Farben einfacher als beim Marzipan, der von Natur aus die bräunliche Farbe mit sich bringt.

Schlussendlich entscheidet die Vorliebe des Herstellers, welche Masse verarbeitet wird.



Abbildung 5, Marzipan, [www.brigitte.de/rezepte/selbstgemachtes-marzipan-11748560.html](http://www.brigitte.de/rezepte/selbstgemachtes-marzipan-11748560.html), 7. März 2022



Abbildung 4, Fondant, [www.einfachbacken.de/rezepte/fondant-selber-machen-so-einfach-gehts](http://www.einfachbacken.de/rezepte/fondant-selber-machen-so-einfach-gehts), 7. März 2022

## MEIN BACK-WERDEGANG

---

Zuhause wurden meist einfache Kuchen wie Cakes oder Quarktorten gebacken. Durch die Fernsehserie «Das grosse Backen» entdeckte ich komplexere Arbeiten. Von nun an übernahm ich zuhause das Backen! Standen Familienfeste an, wurde das Mitbringen von Kuchen oder Torten mir in Auftrag gegeben. Anfangs war die Angst des Versagens noch gross und ich traute mich noch nicht an komplexe Projekte.

Bis vor meiner Projektarbeit war die Bündner Nusstorte, Schwarzwäldertorte und eine einfache zweistöckige Früchtetorte die anspruchsvollste Aufgabe. Dank der Projektarbeit stellte ich mich der Herausforderung einer dreistöckigen Torte.



Abbildung 6, Bündner Nusstorte, Lea Ginggen, 26. Sep.2020



Abbildung 7, Schwarzwäldertorte, Lea Ginggen, 5. Juli 2021



Abbildung 8, Zweistöckige Früchtetorte, Lea Ginggen, 24. Okt. 2021

## MEINE VORBEREITUNGEN

Durch das Recherchieren im Internet konnte ich mir ein Bild machen, welche Hilfsmittel und Utensilien ich noch beschaffen musste. Zu Weihnachten wünschte ich mir zwei Bücher, in welchen Rezepte für jedes Niveau, Tipps und Tricks zu Motivtorten in einzelnen Schritten gut und detailliert aufgezeigt werden.

Viele hilfreiche Tipps erhielt ich bei einem Interview mit Rachel Matti, meiner Nachbarin und Konditorin. Durch die wertvollen und ausführlichen Informationen sind mir die meisten Test- und schliesslich auch die finale Torte gelungen.

## REZEPTBÜCHER

Beide Rezeptbücher sind von denselben Autorinnen: Emma Friedrichs und Monique Ascanelli. Emma Friedrichs backte schon immer gern. 2014 hat sie ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Ihr Beruf ist Food-Fotografin und -Stylistin.

Monique Ascanelli wurde in Sydney geboren und lebt seit 2004 in Deutschland. Sie kreiert unter der Firma The Cake Topper auffallende Tortendekorationen aus Fondant. 2014 gewann sie die erste Staffel der Tortenschlacht. Seit dem Sieg der Show gibt sie Kurse, in denen die Teilnehmer das Dekorieren lernen. (Emma Friedrichs, 2022)



Abbildung 9, Rezeptbücher, Lea Ginggen, 27. April 2022

**INTERVIEW MIT RACHEL MATTI**

L = Lea, R = Rachel

**L. Ich möchte jeden Stock mit einem anderen Biskuit backen, was würde zusammenpassen?**

**R.** Verschiedene Früchte, Schokoladen jeder Art, Kaffee mit Schokolade kombiniert oder auch Nuss mit Schokolade. Fruchttige Biskuits machen die Torte nicht so mastig und an einem warmen Sommertag ist es zusätzlich eine grössere Erfrischung als ein Schokoladenbiskuit.

**L. Gibt es einen Trick, dass das Biskuit regelmässig aufgeht?**

**R.** Man könnte einen warmen Biskuitteig herstellen. Dazu das Ei und den Zucker bis 40°C erwärmen, anschliessend sehr schaumig rühren. Wenn es schaumig ist, ist das Volumen drei Mal so gross. Damit das Volumen nicht verloren geht, das Mehl von Hand unterrühren.

Wird das Biskuit nicht lange genug gebacken, fällt es in sich zusammen. Wenn man mit der Hand aufs Biskuit drückt, und es nicht mehr nachgibt, ist es genug gebacken.

Gibt es nach dem Backen trotzdem einen «Gupf», wird das Biskuit sofort nach dem Backen auf ein Backblech gestürzt.

**L. Welches Backprogramm eignet sich für Biskuits am besten?**

**R.** Umluft eignet sich am besten, falls auf mehreren Etagen gebacken wird. Ober- und Unterhitze ist für eine Etage gedacht.

**L. Weshalb wird der Backofen vorgeheizt.?**

**R.** Da die Biskuits möglichst schnell in den Ofen müssen, da sie sonst zusammenfallen. Deshalb wäre es besser, wenn er vorgeheizt ist. Wird es vergessen, Umluft verwenden.

**L. Was für Hilfsmittel brauche ich, um eine Torte erfolgreich einzudecken?**

**R.** Einen Kühlschrank mit genügend Platz, damit sie fest ist. Bevor man das Marzipan ausrollt, Puderzucker auf die Arbeitsunterlage streuen, damit es nicht klebt.

**L. Ist es ein Muss, mit Tortensäulen (Stabilität) bei mehrstöckigen Torten zu arbeiten?**

**R.** Ja, wäre schon gut. Hast du keine, kannst du auch Fleischspiesse oder dünne Äste verwenden.

**L. Reichen die Spiesse für die Stabilität?**

**R.** Gut wäre, wenn man noch Cake Boards zwischen jeden Stock legt, auch wenn die Spiesse schon im Kuchen stecken. Sie verteilen das Gewicht besser auf die Ebene.



## TESTARBEITEN

### TEST-TORTE

Als das bestellte Material endlich ankam, ging es los mit dem heiteren Backen. Anfänglich waren es nur einfachere Rezepte, kontinuierlich steigerte sich der Schwierigkeitsgrad und die Komplexität. Der erste Versuch aus dem Backbuch war die Erdbeer-Piñata, welche unter dem Kapitel Torten für Einsteiger zu finden ist. Da die Erdbeersaison noch nicht begonnen hat, ersetzte ich sie durch Bananen. Das Zufügen von Früchten kann beliebig gewählt werden.

Eine gute Mise en Place vereinfacht das effiziente Arbeiten.



Abbildung 11, Bananen-Piñata, Lea Ginggen 26. Jan. 2022

### EINDECKEN MIT MARZIPAN UND FONDANT



Abbildung 12, Mise en Place eindecken, Lea Ginggen, 2. Feb. 2022

Beim Auswallen des Marzipan/Fondant ist zu beachten, dass die Arbeitsfläche glatt und sauber ist. Optimal ist das Verwenden von zwei Silikonmatten, um das Kleben an der Arbeitsfläche und am Wallholz zu verhindern. Wird das Marzipan/Fondant mit einem herkömmlichen Holzwallholz bearbeitet, sind Strukturen sichtbar. Um dies zu verhindern, empfiehlt sich ein Plastik- oder Porzellanwallholz.

Mit vorhandenen Biskuitabschnitten führte ich den ersten Versuch durch, diese mit Marzipan einzudecken. Weil die Biskuits zu dünn waren, war das Eindecken sehr einfach und eignete sich nicht als Testdurchgang.



Abbildung 13, gut eingedeckte Schüsselseite, Lea Ginggen, 23. März 2022

Als nächstes Testobjekt diente eine Schüssel als Tortenersatz. Bis auf die letzten paar Zentimeter liess sich die Schüssel problemlos eindecken. Am unteren Rand waren Fingerabdrücke zu sehen. Wird mit Fondant-Glätter gearbeitet, kann dies verhindert werden.



Abbildung 14, schlechte Seite der Schüssel, Lea Ginggen, 23. März 2022

Bei den letzten paar Zentimetern sammelte sich der übrig gebliebene Marzipan an. Durch das Studium eines Tutorials konnte das Problem ohne weiteres behoben werden. Das Marzipan darf nicht auf die Seite nach hinten gelegt werden, sondern nach vorne gezogen und mit dem Fondant-Glätter an die Torte geschmiegt werden.



Abbildung 15, nicht geeigneter Fondant, Lea Ginggen, 2. Jan. 2022

Das Eindecken mit Marzipan hatte nun funktioniert. Funktioniert es auch mit Fondant?

Der Fondant liess sich nicht auswallen! Er klebte an den Matten.

Bei der Nachfrage bei Rachel stellte sich heraus, dass der Fondant für Cremeschnitten verwendet wird und nicht zum Modellieren/Eindecken geeignet ist. Da das Eindecken mit Marzipan erfolgreich war, entschied ich mich, die restlichen Objekte mit Marzipan zu bearbeiten.

## MODELLIERUNG

Mithilfe eines Streams zum Thema «Modellieren von Menschen und Figuren» eignete ich mir die verschiedenen Modellierarten an und lernte den Umgang mit Modellierbesteck. Auch hier unverzichtbar ist die Mise en Place.

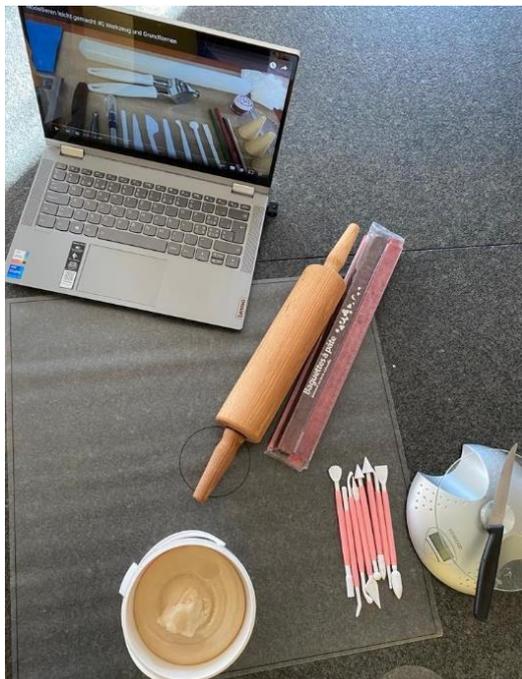


Abbildung 17, Mise en Place fürs Modellieren, Lea Ginggen, 19. Jan. 2022

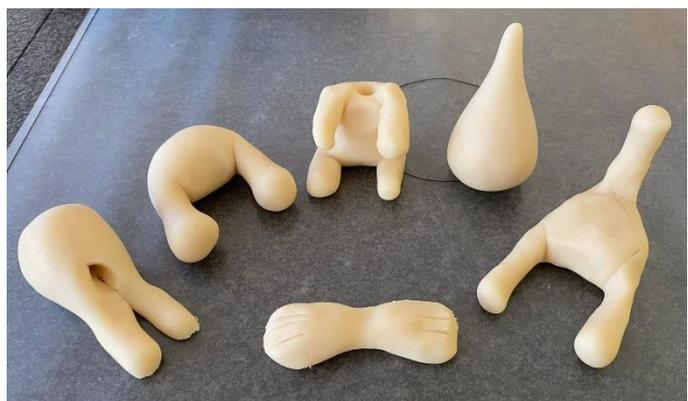


Abbildung 16, modellierte Figuren, Lea Ginggen, 19. Jan. 2022

## MARZIPAN EINFÄRBen MIT PULVERLEBENSMITTELFARBE

Beim Kauf der Materialien besorgte ich auch die Lebensmittelfarben. Ich investierte viel Zeit in die Recherche der idealen Lebensmittelfarbe. Die meisten Empfehlungen bevorzugten die Pulverform. Die Pulverfarbe wird in Wasser aufgelöst und fünf Minuten ruhen gelassen. Anschließend wird Wasser dem Marzipan beigemischt. Das Marzipan nahm die Farbe nur leicht an. Deshalb fügte ich nur Pulver pur bei. Auch durch langes Kneten vermischte sich die Farbe nicht regelmäßig. Das Orange entsprach seiner Farbe, vermischte sich jedoch nicht optimal mit dem Marzipan und das bestellte Rot, entpuppte sich als ein Dunkelrosa. Möglicherweise hängt es damit zusammen, da das Pulver auf pflanzlicher Basis hergestellt wird.

Weil ich für die finale Torte die gewünschten Farbtöne will, bestellte ich eingefärbtes Marzipan.



Abbildung 18, eingefärbtes Marzipan, Lea Ginggen, 8. April 2022

## ERKENNTNISSE NACH MEINEN TESTVERSUCHEN

Nach jeder gebackenen Torte konnte ich gewonnene Erkenntnisse anwenden, zum Beispiel Backen mit Heissluft:

- Das Biskuit erlangte die gewünschte Festigkeit mit dem Heissluftbacken nicht
- Von nun an verwendete ich wie gewohnt Ober- und Unterhitze

Tortenring:

- Ohne Tortenring gelingt keine gerade Torte
- Beim Stapeln und Befüllen der Torte unbedingt mit dem Tortenring arbeiten. Es verhindert das Auslaufen der Ganache und Füllung
- Es gibt einen schönen sauberen Rand

## Arbeitseinteilung:

- Rezept frühzeitig auswählen, um Einkaufsliste zu erstellen
- Anleitung genau durchlesen, damit mögliche Kühl- und Ruhezeiten eingehalten werden können
- Bereitstellung des Mise en Place
- Wenn es an der Zeit ist eine Pause einzulegen, dies unbedingt machen, denn danach geht das Arbeiten wieder leichter von der Hand



Abbildung 20, ohne Tortenring gestapelte Torte, Lea Ginggen, 26. Jan. 2022



Abbildung 19, mit Tortenring gestapelte Torte, Lea Ginggen, 4. April 2022



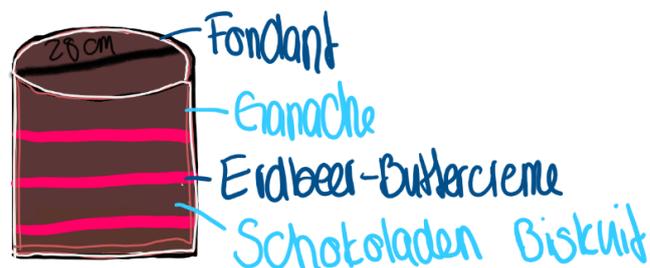
Abbildung 21, Mise en Place fürs Biskuit, Lea Ginggen, 17. Feb. 2022

## DIE FINALE TORTE

Der Zeitpunkt ist gekommen, um die finale Torte in Angriff zu nehmen.

Ich überlegte mir, wie meine Torte aussehen soll und mit welchen Biskuits und Füllungen ich arbeiten will. Dementsprechend stellte ich die Einkaufsliste zusammen, um ein optimales Mise en Place herrichten zu können.

### MEIN TORTENAUFBAU



Erste Etage:

Schokoladenbiskuit, Erdbeer-Buttercreme und eingedeckt mit blauem Marzipan.

Die Dekoration entspricht medizinischem Besteck.

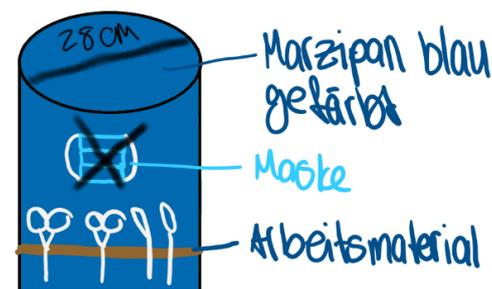


Abbildung 22, 1. Etage, Lea Ginggen, 6. April 2022



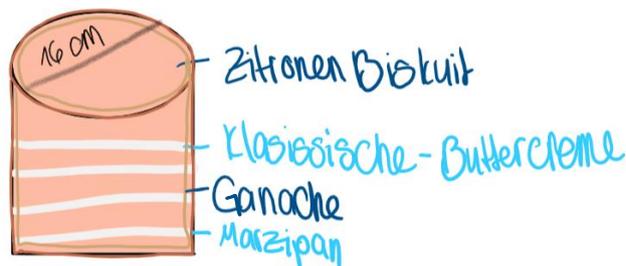
Zweite Etage:

Kaffeebiskuit, Swiss-Meringue Buttercreme mit Kaffeearoma, mit weißem Marzipan eingedeckt.

Die Dekoration entspricht einer Herzrhythmus Aufzeichnung.



Abbildung 23, 2. Etage, Lea Ginggen, 6. April 2022



Dritte Etage:

Zitronenbiskuit, klassische Buttercreme, mit hellblauem Marzipan eingedeckt.

Die Dekoration entspricht medizinischem Material.

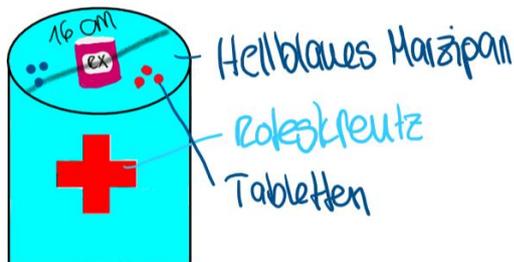


Abbildung 24, 3. Etage mit Dekoration, Lea Ginggen, 6. April 2022

## ZUBEREITUNG, SCHRITT FÜR SCHRITT

### TAG 1

Die Produktion der Biskuits bildete den Start. Im Gegensatz zu meiner Planung tauschte ich das Biskuit und die Füllung der zweiten Etage mit der Dritten ab. Der Grund dafür war, dass ich das Kaffeebiskuit noch nie machte und da die dritte Etage die kleinste Torte bildet, minimiert sich der Aufwand einer möglichen Nachproduktion. Alle Befürchtungen waren umsonst, das Kaffeebiskuit gelang zu meiner Zufriedenheit. Das Backen des Schokoladebiskuits bildete keine Probleme und somit konnte die erste Etappe abgeschlossen werden.

### TAG 2

Die Zubereitung des Zitronenbiskuits stellte grössere Probleme dar. Nach angegebener Backzeit entsprach das Biskuit nicht meiner Vorstellung und ich verlängerte die Backzeit mehrmals. Der Rand hat die gewünschte Konsistenz erreicht, jedoch war das Biskuit in der Mitte noch ziemlich flüssig. Die Backzeit konnte nicht mehr verlängert werden, weil sonst die Gefahr bestand, dass der Rand zu stark gebacken ist. Ich hoffte, dass es mit dem Auskühlen nachzieht.

Während des Backens der Biskuits bereitete ich die erste Füllung zu. Nach dem Rüsten der frischen Erdbeeren wurden sie unter die Buttercreme untergemengt. Die erste Füllung ist somit bereit. Parallel zum Butteraufschlagen, stellte ich die Ganache her.

Mithilfe des Tortenschneiders war das Teilen des Biskuits schnell und präzise erledigt. Das Stapeln der ersten Etage beginnt damit, dass das Cake-Board und der Tortenring auf dem Drehteller mittig positioniert wird. Die erste Lage Biskuit wird mit Erdbeersirup-Wasser getränkt. Anschließend wird Ganache mit dem Dressiersack am äusseren Rand verteilt. Zuletzt kommt nun die Füllung aufs Biskuit. Dieser Ablauf wiederholt sich bei jeder Lage und Torte. Ist die Stapelung vollendet, entfernt man den Tortenring und die erste Etage wird komplett mit Ganache eingestrichen. Damit die Ganache schnellstmöglich fest wird, stellte ich sie in die Gefriertruhe.



Abbildung 25, Marzipan auswallen, Lea Ginggen, 9. April 2022

In dieser Zeit bereitete ich das Eindecken vor, indem ich 250g blauer Marzipan zwischen den Silikonmatten hauchdünn auswallte. Eine der Matten ist mit Kreisen von verschieden grossen Durchmessern bedruckt. Da die erste Etage einen Durchmesser von 28cm und einer Höhe von 7cm betrug, wallte ich den Marzipan zu einem Kreis von 42cm ( $28+7+7$ ) plus eine zusätzliche Reserve aus. Die Ganache ist nun fest und zum Eindecken bereit. Das Marzipan liess sich leicht von den Matten lösen. Der Transport auf die Torte mithilfe von Händen und Armen erwies sich als schwierig. Das Marzipan riss zum Glück bevor es auf die Torte gelegt wurde. Deshalb nochmals von vorne. Dieses Mal bestäubte ich, wie es Rachel mir gesagt hatte, die

Matten mit Puderzucker und wallte das Marzipan erneut aus. Ich belies das Marzipan auf einer Matte, drehte diese um  $180^\circ$  und mithilfe meiner Mutter, konnten wir die zweite Matte samt Marzipan positionieren und auf die Torte ablegen. Das Abziehen der Matte musste vorsichtig und mit viel Gefühl ausgeführt werden. Grosse Konzentration erforderte das Fertigeindecken. Sorgfältig legte ich das Marzipan mit dem Fondant-Glätter an die Seitenränder.

Das Eindecken der ersten Torte ging leichter als gedacht. Zugedeckt mit einer Schüssel stellte ich die Torte an einen kühlen Ort. Wie sich am nächsten Tag herausstellte, war das keine gute Idee. Glücklicherweise und zufrieden mit dem Ergebnis beendete ich den Tag 2.

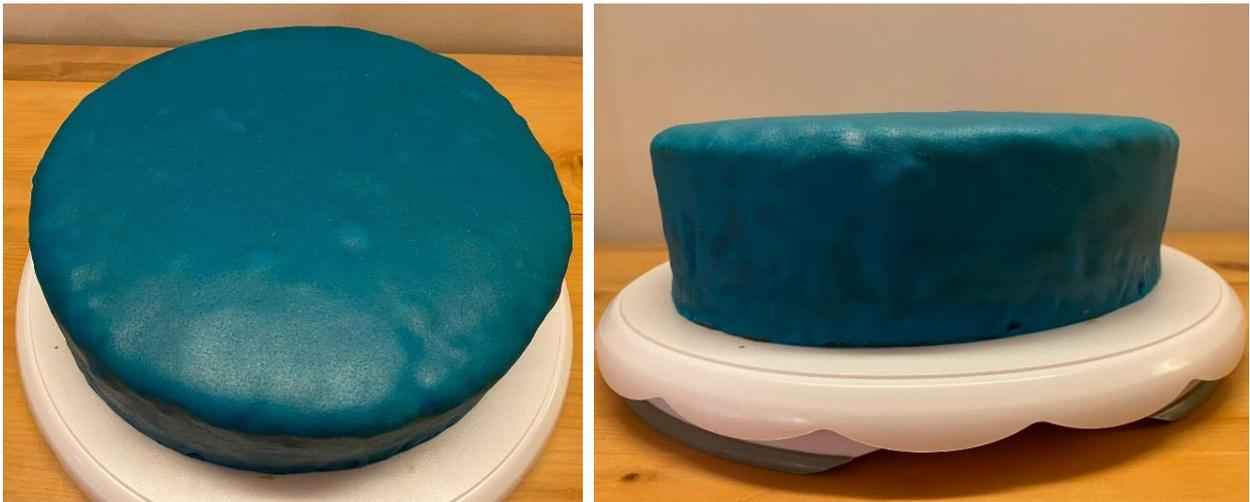


Abbildung 26, 1. Etage fertig eingedeckt, Lea Ginggen, 9. April 2022

### TAG 3



Abbildung 27, Herzschlag modellieren, Lea Ginggen, 10. April 2022

Da mir noch ein Termin dazwischenkam, übernahm ein grosser Teil der Erstellung der Dekoration meine Mutter. Die nötigen Motive suchte ich vorgängig im Internet aus. Die Vorlagen bearbeitete ich der Grösse entsprechend im Word. Das Ausschneiden, Bearbeiten, Ausdrucken und Ausschneiden der Motive beanspruchte sehr viel Zeit. War das erledigt, mussten die Motive auf das Marzipan übertragen werden. Dabei beachtete ich, dass dünne Stellen etwas dicker ausgeschnitten wurden, um das Platzieren zu vereinfachen.

Das Zitronenbiskuit hatte nun genügend Zeit auszukühlen. Nach dem Teilen des Biskuits stellte sich heraus, dass der Kern immer noch nicht fest genug war. Deshalb habe ich die einzelnen Tranchen nochmals nachgebacken. Das Resultat war ok, aber nicht meinen Vorstellungen entsprechend. Damit muss ich jetzt leben. Während der Entstehung der klassischen Buttercreme produzierte ich die Ganache nebenbei. Nach dem Tränken der Biskuits mit Zitronensaft erfolgte die Stapelung und Eindeckung wie bereits beschrieben.

Die nächste Herausforderung bestand darin, die zweite Etage unversehrt auf die Erste zu bringen. Dazu holte ich die Torte von gestern. Die böse Überraschung erfolgte beim Abheben der Schüssel. Eventuell lag der Fehler darin, dass die Torte abgedeckt beiseite gestellt wurde und somit das Marzipan die Feuchtigkeit einzog. Das Marzipan wurde nicht fest und die Konsistenz war nass

und klebrig. Es entstanden Risse und Löcher. Auch mit dem muss ich jetzt leben. Die Defekte können dann beim Dekorieren kaschiert werden. Nichtsdestotrotz wird jetzt die zweite Etage aufgesetzt. Vor dem Ausfetzen stabilisierte ich beide Etagen mit Holzspiesen.

Da die Energie ein bisschen nachliess, lüftete ich den Kopf bei einem kleinen Spaziergang. Mit neuem Elan startete ich mit der letzten Etage. Die einzelnen Kaffeebiskuits tränkte ich mit einem Espresso. Für diese Etage ist eine Swiss-Meringue-Buttercreme mit Kaffee Aroma vorgesehen. Ganache musste ich noch nachmachen, da von der letzten Torte zu wenig übrig war. Gestapelt, befüllt und eingedeckt wird auch diese Torte wie die Vorhergehenden. Aus unerklärlichen Gründen hat sich das Marzipan beim Eindecken nicht wie gewohnt verhalten. Beim Anlegen an die Torte bildeten sich Risse, leider so viele, dass sie mit der Dekoration nicht komplett verdeckt werden konnten. Ich habe gelernt, mit solchen Zuständen umzugehen. Das letzte Stockwerk ist platziert und die mehrstöckige Torte stand undekoriert vor mir!



Abbildung 28, kleine Risse an der Kante, Lea Ginggen, 10. April 2022



Abbildung 29, hintere aufgerissene Seite, Lea Ginggen, 10. April 2022

Die vorbereiteten Dekormotive mussten jetzt noch platziert werden. Bei der ersten Etage achtete ich darauf, dass ich nicht zwei gleiche medizinische Bestecke nebeneinander anbrachte. Den unteren Rand verzierte ich ringsum mit einem Verband.



Abbildung 31, Medizinisches-Besteck, Lea Ginggen, 10. April 2022

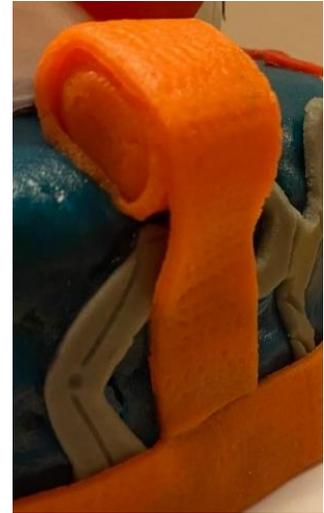


Abbildung 30, Verband, Lea Ginggen, 10. April 2022

Der filigrane Herzschlag auf der zweiten Etage hatte seine Tücken. Er riss, jedoch war es nicht schwierig ihn wieder zu reparieren. Die Idee war zuerst, das Herz in 3D zu modellieren. Da ich befürchtete, dass es so zu schwer wird und nicht halten wird, entschied ich mich es wie die anderen Motive zu gestalten.

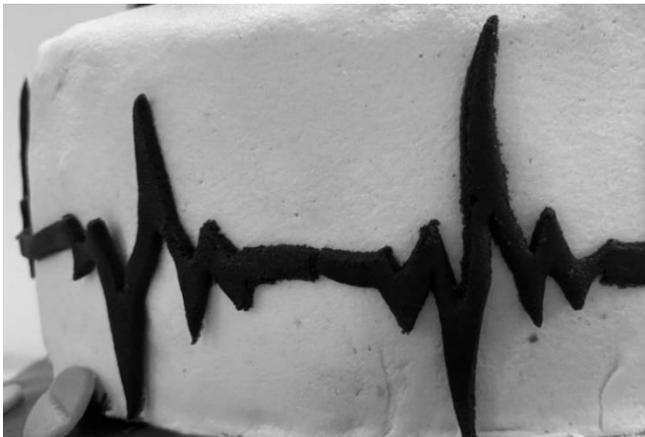


Abbildung 33, Herzschlag, Lea Ginggen, 10. April 2022



Abbildung 32, Herz, Lea Ginggen, 10. April 2022

Für die oberste Etage eigneten sich die Pflaster perfekt, da die Risse/Verletzungen damit verdeckt wurden. Einzig das Stethoskop modellierte ich in 3D. Das Bruststück<sup>5</sup> setzte ich auf ein Herz der unteren Etage. Da es aber zu schwer war, viel es nach einiger Zeit runter. Aus diesem Grund platzierte ich es um. Da die Torte bereits sehr viele Kalorien beinhaltet, umwickelte ich eine vorhandene Tablettendose mit einer Marzipanschicht ein. Die Tabletten dienten als Lückenfüller und Rissabdecker.



Abbildung 34, Dekorationen der 3. Etage, Lea Ginggen, 10. April 2022

<sup>5</sup> Das Bruststück ist der unterste Teil des Stethoskop

## DIE FINALE MOTIVTORTE IST FERTIG

---

Nach 20h auf 2 ½ Tage verteilt war es geschafft. Die Motivtorte stand in voller Pracht mit ca. 5 kg Gewicht vor mir! Bis auf wenige Details war ich mit dem Endprodukt grösstenteils zufrieden. In der Sendung «Das grosse Promibacken» sah ich, dass auch sehr Geübte nicht immer die perfekte Torte hinbekommen. Das wichtigste war, nicht zu verzweifeln und ein Flair zum Improvisieren zu haben. Geht etwas schief, muss das Beste daraus gemacht werden.



Abbildung 35, Mein Projekt und ich, Lea Ginggen, 11. April 2022

## RÜCKMELDUNGEN ZUR MOTIVTORTE

Da das Endprodukt für eine stattliche Anzahl Gäste reichte, kamen meine Familie, Verwandtschaft, Freunde, Bekannte und natürlich auch mein Lehrer René Müller in den Genuss die Torte zu kosten. Die Rückmeldungen waren durchwegs positiv. Das stärkt mein Selbstvertrauen, auch für zukünftige anspruchsvolle Herausforderungen.



Abbildung 36, alle angeschnittenen Etagen der Motivtorte, Lea Ginggen, 11. April 2022

## FAZIT

---

Ich kann sehr stolz auf mich sein, dieses Projekt erfolgreich beendet zu haben.

Die Zeit habe ich gut eingeteilt und meine gesetzten Ziele erreicht. Dieses Projekt war sehr lehrreich und die gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnisse werden mir auch in Zukunft helfen.

Ich weiss es nun umso mehr zu schätzen, was die Handwerker täglich leisten.

## DANKSAGUNG

---

Ein grosser Dank geht an meine Eltern für die Unterstützung und Finanzierung des Projekts. Auch bei meinem Klassenlehrer René Müller bedanke ich mich. Ein weiterer Dank geht an Rachel Matti für das Interview und dass sie mir bei Fragen zur Seite stand.

## PROJEKTJOURNAL

Datum	Dauer	Ausgeführte Arbeiten
3.11.2021	10 min	Nachbarin gefragt für Interview
10.11.2021	30 min	Recherche zu "Geschichte der Torte"
28.11.2021	30 min	Recherche zu und Herstellung der Motive
30.11.2021	20 min	Ideen für Motive gesammelt
1.12.2021	1h	Plan gezeichnet für die Motivtorte
8.12.2021	20 min	Ideen für Motive angeschaut. Motive sollen berufsbezogen sein
8.12.2021	30 min	Interview Fragen aufschreiben
15.12.2021	45 min	Vorwort und Ziele geschrieben, Zeitplan eingefügt und mit dem ersten Thema begonnen
23.12.2021	20 min	Interview Fragen fertig geschrieben
23.12.2021	10 min	Recherche zu "Geschichte von Marzipan"
28.12.2021	1h	Text von "Geschichte der Torte und Motivtorte" durchgelesen und Wichtiges markiert
28.12.2021	25 min	Text von "Geschichte von Marzipan" durchgelesen und wichtiges markiert
28.12.2021	15 min	Text von "Tipps für Verzieren mit Fondant" durchgelesen und markiert
29.12.2021	5 min	Video zu "Torte Fondant tauglich machen" angeschaut und ein Video zu Motiven herstellen rausgesucht
30.12.2021	30 min	Text durchgelesen wichtiges markiert
30.12.2021	10 min	Text "Ganache" durchgelesen wichtiges markiert
30.12.2021	50 min	Recherche von Backzubehör
30.12.2021	50 min	Begonnen zu schreiben
1.01.2022	40 min	Dokumentation geschrieben

<b>3.01.2022</b>	20 min	Einkauf, Backzubehör
<b>3.01.2022</b>	5 min	Bestellung weiteres Backzubehör
<b>6.01.2022</b>	45 min	Text Ganache geschrieben
<b>7.01.2022</b>	15 min	Buttercreme Text gelesen wichtiges markiert
<b>7.01.2022</b>	15 min	Recherche von Füllungen und Dekorationen
<b>7.01.2022</b>	25 min	Buttercreme Text geschrieben
<b>12.01.2022</b>	90 min	Recherche Sahnecreme. Weiter geschrieben in der Dokumentation
<b>19.02.2022</b>	90 min	Erste Versuche zum Modellieren gemacht. Einige Grundlagen gingen einfacher als andere
<b>22.01.2022</b>	25 min	Ich habe das Interview mit Rachel Matti (Nachbarin) durchgeführt
<b>23.01.2022</b>	35 min	Interview ausgewertet
<b>26.01.2022</b>	4h	Kuchen gebacken. Übung mit Kuvertüre
<b>2.02.2022</b>	90 min	Biskuitresten mit Marzipan und Fondant überzogen
<b>9.02.2022</b>	7h	Ich habe eine Torte gebacken
<b>16.02.2022</b>	90 min	Videos zum Einfärben von Marzipan gesucht. Nachbarin nochmal gefragt wegen den Biskuiten
<b>23.02.2022</b>	90 min	Ich habe den Text zur Sahnecreme fertig geschrieben
<b>02.03.2022</b>	90 min	Herr Müller gezeigt, was ich habe. Text über Mirror Glaze Torte geschrieben
<b>09.03.2022</b>	90 min	Auf Pinterest Ideen gesammelt für die Torte. Begonnen mit Plan zeichnen
<b>16.03.2022</b>	90 min	Plan fertig gezeichnet
<b>23.03.2022</b>	90 min	Schüssel mit Marzipaneingedeckt + Marzipan eingefärbt
<b>23.03.2022</b>	15 min	Überschriften formatiert
<b>04.04.2022</b>	4.5h	Torte gebacken

<b>05.04.2022</b>	10 min	Erste Schritte geschrieben
<b>05.04.2022</b>	10 min	Quellenangaben der Texte
<b>05.04.2022</b>	15 min	Text für Dekorationen geschrieben
<b>08.04.2022</b>	1.5h	Biskuit für Finale-Torte gebacken
<b>09.04.2022</b>	10h	Dekorationen modelliert, Füllungen gemacht, Biskuits eingefüllt, unterster Boden eingedeckt und Einkaufen
<b>10.04.2022</b>	9h	Die zwei weiteren Torten fertiggemacht und am Schluss die Torte dekoriert
<b>13.04.2022</b>	2h	Geschrieben
<b>14.04.2022</b>	1.5h	Geschrieben
<b>15.04.2022</b>	2.5h	Geschrieben und das Problem mit dem Inhaltsverzeichnis und der Tabelle lösen wollen, ging nicht
<b>16.04.2022</b>	3h	Geschrieben, Problem der Tabelle lösen können
<b>17.04.2022</b>	15 min	Geschrieben
<b>19.04.2022</b>	3h	Geschrieben
<b>20.04.2022</b>	2h	Geschrieben
<b>21.04.2022</b>	1h	Geschrieben
<b>22.04.2022</b>	40min	Geschrieben
<b>23.04.2022</b>	3h	Geschrieben, formatiert
<b>25.04.2022</b>	5h	Überarbeitung
<b>Total:</b>	86h 40min	

## LITERATURVERZEICHNIS

- Emma Friedrichs, M. A. (2022). In M. A. Emma Friedrichs, *Motivtorten*. EMF.  
*Wikipedia*. (5. April 2022). Von <https://de.wikipedia.org/wiki/Torte#:~:text=Deutsche%20Tortenrezepte%20aus%20dem%2016,Cremetorten%20entstanden%20erst%20im%2019>. abgerufen  
*Wikipedia*. (5. April 2022). Von <https://de.wikipedia.org/wiki/Ganache> abgerufen  
*Wikipedia*. (5. April 2022). Von <https://de.wikipedia.org/wiki/Buttercreme> abgerufen

## ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1, fertige Motivtorte, Lea Ginggen, 10. April 2022.....	2
Abbildung 2, Johann Christoph Adelung, <a href="https://de.wikipedia.org/wiki/Johann_Christoph_Adelung">de.wikipedia.org/wiki/Johann_Christoph_Adelung</a> , 5. März 2022.....	5
Abbildung 3, François-Pierre de la Varenne, <a href="http://www.rollingpin.at/people/legenden-francois-pierre-de-la-varenne">www.rollingpin.at/people/legenden-francois-pierre-de-la-varenne</a> , 5. März 2022 .....	5
Abbildung 4, Marzipan, <a href="http://www.brigitte.de/rezepte/selbstgemachtes-marzipan-11748560.html">www.brigitte.de/rezepte/selbstgemachtes-marzipan-11748560.html</a> , 7. März 2022.....	9
Abbildung 5, Fondant, <a href="http://www.einfachbacken.de/rezepte/fondant-selber-machen-so-einfach-gehts">www.einfachbacken.de/rezepte/fondant-selber-machen-so-einfach-gehts</a> , 7. März 2022.....	9
Abbildung 6, Bündner Nusstorte, Lea Ginggen, 26. Sep.2020 .....	10
Abbildung 7, Schwarzwäldertorte, Lea Ginggen, 5. Juli 2021 .....	10
Abbildung 8, Zweistöckige Früchtetorte, Lea Ginggen, 24. Okt. 2021 .....	10
Abbildung 9, Rezeptbücher, Lea Ginggen, 27. April 2022.....	11
Abbildung 10, Hilfsmittel, Lea Ginggen, 20. April 2022 .....	13
Abbildung 11, Bananen-Piñata, Lea Ginggen 26. Jan. 2022.....	14
Abbildung 12, Mise en Place eindecken, Lea Ginggen, 2. Feb. 2022 .....	14
Abbildung 13, gut eingedeckte Schüsselseite, Lea Ginggen, 23. März 2022 .....	15
Abbildung 14, schlechte Seite der Schüssel, Lea Ginggen, 23.März 2022 .....	15
Abbildung 15, nicht geeigneter Fondant, Lea Ginggen, 2. Jan. 2022.....	16
Abbildung 16, Mise en Place fürs Modellieren, Lea Ginggen, 19. Jan. 2022 .....	16
Abbildung 17, modellierte Figuren, Lea Ginggen, 19. Jan. 2022.....	16
Abbildung 18, eingefärbtes Marzipan, Lea Ginggen, 8. April 2022 .....	17
Abbildung 19, ohne Tortenring gestapelte Torte, Lea Ginggen, 26. Jan. 2022 .....	18
Abbildung 20, mit Tortenring gestapelte Torte, Lea Ginggen, 4. April 2022 .....	18
Abbildung 21, Mise en Place fürs Biskuit, Lea Ginggen, 17. Feb. 2022.....	18
Abbildung 22, 1. Etage, Lea Ginggen, 6. April 2022 .....	19
Abbildung 23, 2. Etage, Lea Ginggen, 6. April 2022 .....	19
Abbildung 24, 3. Etage mit Dekoration, Lea Ginggen, 6. April 2022.....	20
Abbildung 25, Marzipan auswällen, Lea Ginggen, 9. April 2022.....	21
Abbildung 26, 1. Etage fertig eingedeckt, Lea Ginggen, 9. April 2022.....	22
Abbildung 27, Herzschlag modellieren, Lea Ginggen, 10. April 2022 .....	22

---

Abbildung 28, kleine Risse an der Kante, Lea Ginggen, 10. April 2022.....	23
Abbildung 29, hintere aufgerissene Seite, Lea Ginggen, 10. April 2022.....	23
Abbildung 30, Medizinisches-Besteck, Lea Ginggen, 10. April 2022 .....	24
Abbildung 31, Verband, Lea Ginggen, 10. April 2022 .....	24
Abbildung 32, Herzschlag, Lea Ginggen, 10. April 2022.....	24
Abbildung 33, Herz, Lea Ginggen, 10. April 2022.....	24
Abbildung 34, Dekorationen der 3. Etage, Lea Ginggen, 10. April 2022.....	25
Abbildung 35, Mein Projekt und ich, Lea Ginggen, 11. April 2022 .....	27
Abbildung 36, alle angeschnittenen Etagen der Motivtorte, Lea Ginggen, 11. April 2022 .....	28