

Hochzeitstorte: Planungsbogen

Datum der Hochzeit	
Anzahl der Gäste	
Benötigte Stücke	
Geplante Stockwerke	
Geschmacksrichtungen	

Skizze:

Zu bedenken:

Allergien (gegen Nahrungsmittel)? (Gäste/Brautpaar)	
Nahrungsmittel- unverträglichkeiten? (Gäste/Brautpaar)	
Datum für Lieferung/ Abgabe der Torte	
Ansprechpartner im Lokal/ Hotel	
Tortenständer/ Etagere: vorhanden oder kaufen?	

Checkliste: Zutaten

Vorschlag für einen Zeitplan:

Zeitpunkt	Aufgaben
5 Tage vor der Hochzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Kuchen backen und auskühlen lassen • Deko herstellen
4 Tage vor der Hochzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Buttercreme herstellen und Kuchen füllen
3 Tage vor der Hochzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Torte mit Marzipan eindecken • Über Nacht ruhen und trocknen lassen
2 Tage vor der Hochzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Torte mit Fondant eindecken • Über Nacht ruhen und trocknen lassen
1 Tag vor der Hochzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Bei mehrstöckigen Torten: Tortenböden aufeinander setzen • Dekorieren • Torte im Hotel/ Gasthaus abgeben
<i>Tag der Hochzeit</i>	-----
Nach der Hochzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Tortenständer abholen

Mein Zeitplan

Zeitpunkt	Aufgaben

Hinweise zur Vorbereitung

- Wenn du noch nie eine mehrstöckige Torte gebacken hast, probiere es zumindest einmal vorher aus. Das Aufeinandersetzen ohne den Fondant zu beschädigen ist gar nicht so einfach
- Auch das Eindecken einer Torte mit Fondant sollte man zumindest einmal (besser öfters) vorher üben
- Je höher die Torte sein soll, desto stabiler müssen vor allem die unteren Etagen sein. Auch wenn ein lockerer Kuchen etwas besser schmeckt, wird ein fester das Gewicht besser tragen
- Um die Tragkraft zu erhöhen, gibt es „Dowels“ (Dübel) aus Plastik oder Holz, die man in die unteren Tortenböden steckt um zu verhindern, dass die Torte zusammensackt

Hinweise zur Auswahl der Zutaten

- Bei der Auswahl der Buttercreme sollte man bedenken, dass diese unter Umständen schon 3 bis 5 Tage vorher hergestellt und verwendet wird. Zudem ist es schwierig eine Torte mit Fondant-Überzug zu kühlen, da gekühlte Räume und Kühlschränke oftmals zu feucht sind und der Fondant sich auflösen kann. Man sollte daher eine Buttercreme ohne rohes Ei oder Sahne verwenden
- Bei der Wahl des Marzipans sollte man eine Sorte wählen, die keine Invertase enthält. Invertase sorgt dafür, dass das Marzipan feucht bleibt und nicht trocknet (bzw. sehr, sehr langsam trocknet). Eine Torte hält jedoch sehr viel besser, wenn das Marzipan fest ist. Außerdem kann es sein, dass sonst auch der Fondant nicht richtig trocken wird

Hinweise zur Lagerung

- Die Torte kann im Kühlschrank gelagert werden bis sie mit Marzipan eingedeckt wurde, danach sind gekühlte Räume und Kühlschränke zu feucht und es ist besser die Torte bei Raumtemperatur an einem trockenen Ort zu lagern. Wenn man die Torte in einem Hotel/ Gasthaus abgibt, sollte man dies auf jeden Fall mitteilen, da viele keine Erfahrung in der Lagerung von Torten mit Fondant haben
- Wenn man die Torte mit einer Tortenglocke abdeckt, sollte man stets im Auge behalten ob sich unter dieser Kondenswasser bildet. Wenn ja kann dies dazu führen, dass der Marzipan oder das Fondant feucht werden und sich auflösen

**Wenn du noch Rezepte oder weitere Tipps und Tricks suchst,
schau doch mal auf meiner Seite faminino.de vorbei!**