

Werkzeug-Checkliste für Buttercreme-Torten

Ausdrucken, abhaken, an die Küchentür hängen.

DIE GRUNDAUSSTATTUNG

- ☐ **Tortendrehteller**
Ohne dreht sich die Torte nicht unter der Klinge weg. Ansätze sind sonst unvermeidbar.
- ☐ **Winkelpalette**
Zum Füllen der Schichten und zum Auftragen der Creme. Die Hand bleibt über der Torte.
- ☐ **Tortenspachtel aus Edelstahl**
Für die glatte Seitenkante. Steif, gerade, hoch genug (siehe Tabelle unten).
- ☐ **Tortenschaber mit Profilkante**
Glatte Seite zum Abziehen, profilierte Seite für Wellen und Rillen.

ERGÄNZEND, JE NACH PROJEKT

- ☐ **Gerade Streichpalette**
Für eckige Torten, Blechkuchen und große flache Oberseiten.
- ☐ **Palettenmesser (Küchenvariante)**
Für Spachteloptik, Textur und Blütenblätter. Nicht das Malmesser aus dem Künstlerbedarf.
- ☐ **Tortenglätter**
Nur wenn die Torte später mit Fondant überzogen wird.

WELCHE KLINGENHÖHE BRAUCHST DU?

Faustregel: nutzbare Klingenhöhe = Tortenhöhe plus zwei Zentimeter.

Tortenhöhe	Klingenhöhe mind.	Empfohlene Klingenstärke	Typischer Einsatz
4 bis 6 cm	8 cm	0,6 bis 0,8 mm	Törtchen, flache Bleche
7 bis 9 cm	11 cm	0,8 mm	Klassische Geburtstagstorte
10 bis 12 cm	14 cm	0,8 bis 1,0 mm	Motivtorte, Fondant-Untergrund
13 bis 15 cm	17 cm	1,0 mm	Hohe Torte, Drip Cake
16 cm und mehr	18 cm und mehr	1,0 mm und mehr	Etagentorte, innere Stütze nötig

Der Schritt, den die meisten überspringen

Trag vor der Deckschicht eine dünne Grundsicht Buttercreme auf und kühle sie 30 Minuten.
Das bindet die Krümel und ist der Unterschied zwischen einer sauberen und einer krümeligen Fläche.

Wenn es schiefgeht: Fehler finden in 30 Sekunden

Such das Fehlerbild in der linken Spalte. Die Ursache liegt fast nie am Talent.

DIAGNOSE-TABELLE

Was du siehst	Ursache	Was hilft
Waagerechte Wellen	Werkzeug niedriger als Torte	Höheres Werkzeug, in einem Zug arbeiten
Senkrechte Riefen	Krümel haften an der Klinge	Nach jeder Umdrehung abstreifen
Krümel in der Fläche	Grundschrift fehlt	Dünn vorstreichen, 30 Min kühlen
Creme reißt ab	Creme zu kalt	Zimmertemperatur, Klinge anwärmen
Oberkante bricht weg	Wulst nach außen gezogen	Immer von außen zur Mitte ziehen
Torte wird oben schmaler	Spachtel steht schräg	Klinge lotrecht, Handgelenk fixieren
Creme wird schmierig	Handwärme und Raumtemperatur	In Etappen arbeiten, zwischendurch kühlen
Delle an einer Stelle	Zu viel Druck punktuell	Gleichmäßig andrücken, Torte drehen
Fondant zeigt Beulen	Untergrund nicht exakt	Länger kühlen, zweiter Abzug

DIE SIEBEN SCHRITTE ZUR GLATTEN TORTE

- 1 Torte mittig auf den Drehteller setzen, mit einem Klecks Creme fixieren.
- 2 Schichten füllen und stapeln, Creme bis kurz vor den Rand verteilen.
- 3 Dünne Grundschrift rundherum auftragen, dann 30 Minuten kühlen.
- 4 Deckschrift großzügig auftragen. Zu viel ist besser als zu wenig.
- 5 Spachtel senkrecht anlegen, Drehteller drehen. Das Werkzeug bleibt stehen.
- 6 Überstehenden Wulst oben von außen zur Mitte flach ziehen.
- 7 Noch einmal kühlen, erst dann dekorieren.

NOTIZEN ZU DEINER TORTE