



Florabilities

ANLEITUNG FÜR

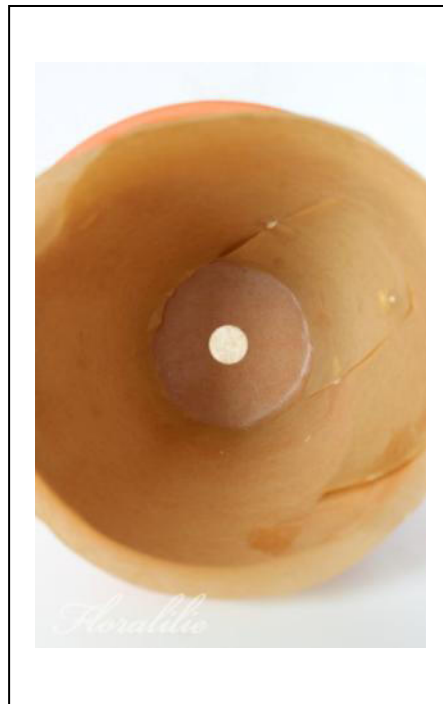
ESSBARE BLUMENTÖPFE

MATERIAL:

Blumentopf aus Ton (Backform)
Backpapier
Ganache
Fondant
Gelfarbe Chestnut (Sugarflair)
CMC
Foam-Board als Cake Board
Tortenpappe
Kleine Styroporplatte 1,5 - 2 cm dick
Air Brush Farben: Weiß, Grün und Schwarz (Kroma Kolors)
Zuckerkleber
Kuchenkrümel: Schokoladen- und Nusskuchen, Oreo-Kekse

WERKZEUG:

Winkelpalette
Teigspachtel
Ausrollstab für Fondant
Glätter
Pizzaschneider
Zirkel
Teppichmesser
Schleifpapier
Maßband
Holzleisten in 5mm Stärke
Skalpell
Teppichmesser
Air Brush – Gerät
Mörser oder Gefrierbeutel zum Zerkleinern der Kekse



Zunächst backst du den Kuchen in einem echten, unbenutzten Blumentopf aus Ton. Mein Topf ist 15cm hoch und hat oben einen Durchmesser von 17,5 cm. Ein Kuchenrezept für eine 26er Form passt, so dass der Topf bis etwa 3 cm unter dem Rand mit Teig gefüllt ist.

Für das Backen kleidest du den Topf mit Backpapier aus. Du schneidest einen kleinen Kreis aus Backpapier, legst ihn in den Topf, drückst ihn fest an, um eine Markierung zu erhalten und schneidest als Nächstes den späteren Rand mehrfach rundum bis kurz vor die Markierung ein, damit der Boden gut in den Topf passt.

Ein zweites, langes Stück Backpapier nimmst du für die Wände und schneidest den Überstand ab. Du kannst das Papier mit Butterstückchen im Topf fixieren, damit es nicht verrutscht. Wässern des Topfes ist nicht notwendig. Ich habe den Ofen auch nicht vorgeheizt. Ist der Kuchen fertig, so drehst du ihn und kannst das Backpapier abziehen.



Die Oberfläche des fertigen Kuchens muss nun begradigt werden. Das ist wichtig, da dies die Standfläche des Kuchens beim Eindecken sein wird. Den Kuchen-Abschnitt kannst du später für die Herstellung der Erde nehmen.



Als Nächstes schneidest du dir mit Zirkel und Teppichmesser ein kleines Cake Board aus einem Foam Board. Du brauchst es, damit der Kuchen später einen sicheren Stand hat.

Der Kreis sollte etwas größer als die Basis des Blumentopfes sein, so dass der Überstand der gewünschten Dicke der Ganache entspricht. Wenn es beim Schneiden des Boards Unregelmäßigkeiten gibt, kannst du es mit Schleifpapier begradigen.



Nun stellst du den Kuchen auf Backpapier, befestigst das kleine Cake Board mit einem dicken Klecks Ganache und drückst es mit Hilfe einer Wasserwaage richtig waagrecht. Somit steht der Topf später gerade. Dann streichst du die Ganache auf die Ränder und ziehst sie anschließend mit einem Teigschaber parallel zum Kuchen ab. Der Schaber muss oben am Cake Board anliegen. Ich benutze einen Drehteller zum Abziehen. Den Kuchen anschließend im Kühlschrank kühlen.

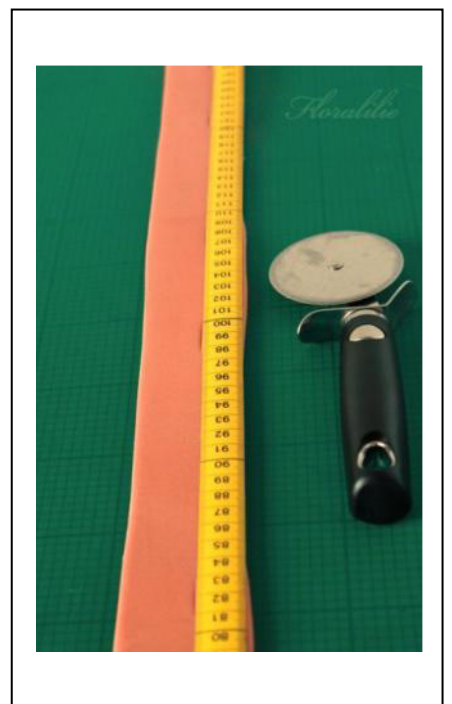


Jetzt drehst du den Kuchen richtig herum, ziehst das Backpapier ab und legst eine kleine Tortenplatte auf, um ihn besser halten und anschließend sauber eindecken zu können. Danach drehst du den Kuchen wieder. Der mit „Chestnut“ gefärbte Fondant wird ausgerollt, über den Kuchen mit dem Cake Board gelegt und sorgfältig geglättet. Die Abschnitte des Fondants kannst du für die Ränder verwenden. Damit diese etwas stabiler werden, vermischt du den Fondant mit etwas CMC (ca. ¼ Teelöffel auf 700 Gramm.) Gib dem CMC einige Stunden, um sich mit dem Fondant zu verbinden, am besten über Nacht. Du kannst den Fondant auch schon einen Tag zuvor vorbereiten.



Wenn der Kuchen eingedeckt ist, schneidest du eine Tortenpappe etwas kleiner als den Topfboden und legst sie oben auf den späteren Topfboden. Somit wird der Fondant nicht am Tortenteller kleben und die Torte lässt sich verschieben.

Nun hältst du den Kuchen mit Hilfe der Tortenpappen und drehst ihn um, so dass er richtig herum steht. Dann legst du das Styropor-Quadrat (1,5-2 cm dick) auf und drehst ihn wieder herum, so dass er mit der breiten Seite auf dem Styropor als Podest ruht. Somit kannst du den Rand gleichmäßig hoch ankleben.



Für den Rand rollst du nun den Fondant mit Hilfe der Holzleisten 5mm dick aus und schneidest ihn mit dem Pizza Cutter. Die Breite beträgt 3cm und die Länge ist etwas länger als der Topfumfang. Das Maßband habe ich als Lineal zum Schneiden benutzt.

Tipp: Achte darauf, den Fondant-Streifen vor dem Schneiden etwas anzuheben, um einen sauberen Schnitt zu erhalten.



Nun bestreichst du den Streifen an einer Seite mit Zuckerkleber (ca. 1 cm breit) und legst ihn vorsichtig um den Topf. Der Kleberand ist oben. Am Ende schneidest du den Überstand mit einem scharfen Messer ab und verstreichst den Fondant hier so gut wie möglich.

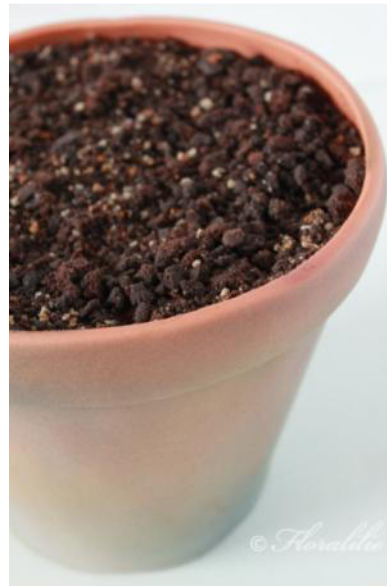
Lass den Kuchen etwas ruhen, bevor du ihn drehst, damit der Kleber anziehen kann. Wenn du den Topf später gedreht hast, korrigiere noch einmal die Schnittstelle.



Als Nächstes kommt das Air Brush Gerät zum Einsatz. Du besprühst den Topf mit Lebensmittelfarben im oberen Bereich (später unten) zunächst mit Weiß („Kalk“).

Achte darauf, nur zart und mit Abstand zu sprühen. Die nächste Farbe ist Grün („Grünbelag“) und die letzte Farbe ist Schwarz („Schmutz“). Unregelmäßigkeiten stören nicht, sondern sind sogar gewünscht, um den Topf richtig alt und natürlich erscheinen zu lassen.

Ohne Airbrush-Gerät würde ich Puderfarben für diesen Zweck verwenden.



Aus Kuchenkrümeln von Schokoladen- und Nusskuchen sowie zerstoßenen Oreo-Kekschen mischst du nun die Blumenerde. Du drehst den Topf um, richtest den Rand und verteilst die Erde auf der Oberfläche des Kuchens.

Solltest du einen hellen Kuchen gebacken haben, so kannst du ihn zuvor mit dunkel gefärbten Fondant abdecken, sofern du nicht genug Erde haben solltest, um ihn dicht zu füllen.

Bevor du nun deine Zucker-Blume in den Kuchen steckst, führe einen dicken Trinkhalm ein, in den du den Stiel steckst, damit der Kuchen nicht in Kontakt mit dem Blumendraht kommt.

Vorsicht beim Einstecken, da die Ränder des Topfes noch weich sind und sich leicht verformen. Am besten, du verwendest dafür eine Spitzzange.

Fertig!

Viel Spaß mit deinen essbaren Blumentöpfen!

TINA
(Florabilie)

