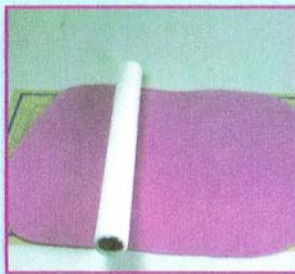
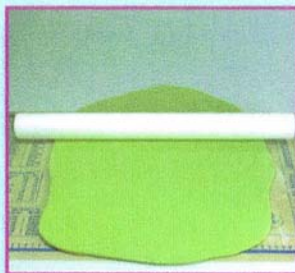


Eindecken eines quadratischen Kuchens.  
Man braucht ca. 600g Fondant pro Ober- und Unterteil.



Eindecken eines runden Kuchens.  
Man braucht ca. 600g Fondant pro Ober- und Unterteil.



Eindecken eines Motivkuchens.  
Man braucht ca. 600g Fondant.

### *Torten überziehen mit Massa ticino – Rollfondant:*

Die gebackene, ausgekühlte Torte mit einem Messer begradigen, damit eine glatte Oberfläche entsteht. Mit Buttercreme einstreichen oder die Torte mit aufgekochter Marillenmarmelade dünn einstreichen, damit die Brösel gebunden werden und die [Massa ticino](#) nicht verrutscht.

Die [Massa ticino](#) gut durchkneten und auf einer [Silikonmatte](#) oder einer mit Stärke/Puderzucker leicht bestäubten Fläche gleichmäßig nach allen Seiten hin ausrollen.

Die ausgerollte Platte sollte etwa 0,5-0,7cm stark sein und 1,5 mal so groß wie die zu überziehende Torte.

Die Massa Ticino leicht mit [Stärke/Puderzucker](#) bestäuben, auf das [Rollholz](#) aufrollen und über den Kuchen abrollen. Die Massa ticino vorsichtig nach unten ziehen, damit eventuelle Falten gespannt werden. Am besten gelingt dies, wenn man die Torte vorher auf einen umgedrehten, etwas kleineren Topf gestellt hat.

Mit dem [Glätter](#) den Überzug von unten nach oben solange streichen bzw. drücken, bis der Kuchen rundherum glatt eingedeckt ist. Mit einem [Marzipanmesser](#) den unten überstehenden Rand abschneiden. Die Tortenoberfläche abschließend mit dem [Glätter](#) polieren & glätten.

*Alle Zutaten und Werkzeuge bei [www.zehrer.at](http://www.zehrer.at) erhältlich!*