

Tortendekoration & Co. für Anfänger & Fortgeschrittene

Betty's Sugar Dreams

# Motivtorten

Bettina Schliephake-Burchardt

B A S I C S





Torten- | Cupcake-  
Kekse-Design | Rezepte: © Bettina Schliephake-Burchardt  
Buchkonzept: Christine Sperl  
Texte | Layout | Fotos  
Gesamtherstellung: tintho:media gmbh  
www.tintho:media.de  
**Erstausgabe:** © 2009 tintho:media gmbh  
2. Auflage: © 2010 tintho:media gmbh  
3. Auflage: © 2012 tintho:media gmbh  
4. Auflage: © 2013 tintho:media gmbh

ISBN 978-3-9813292-0-9

Printed in Germany

Besuchen Sie Betty's Motivatorten BASICS auch im Internet:  
[www.motivatorten-basics.de](http://www.motivatorten-basics.de)

© Alle Rechte an den Rezepten, Torten-, Cupcake- und Kekse-Designs  
liegen bei Bettina Schliephake-Burchardt.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet,  
durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art,  
auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Für Jan, Julius, Mum & Dad

# Betty

## Vorwort

Es hat schon etwas Magisches, wenn aus Mehl, Eiern und Zucker „ein Etwas“ entsteht, das Augen zum Glänzen und Gesichter zum Strahlen bringt. Dann noch festzustellen, wie lange dieses „Etwas“ in positiver Erinnerung bleibt, erfüllt jeden mit großer Freude! Dabei sind die so entstandenen Motivtorten überhaupt keine Hexerei. Schon vor Jahrhunderten verzauberten Zuckerbäcker mit ihrem Können die Gesellschaft, und noch heute ist eine dekorierte Torte der Höhepunkt einer Feier.

Gutes Material, sorgfältige Planung, ein wenig Geschicklichkeit sowie das berühmte „Gewusst wie!“ werden Sie zu Schöpfern süßer Kostbarkeiten machen. Und wenn dann noch Spaß und Freude hinzukommen ...

Dieses Buch wird Ihnen nicht nur das Wissen und Können für Ihre Arbeit vermitteln, sondern vor allem das praktische „Gewusst wie!“ im Detail zeigen und erklären. So werden sich auch Ihre Motivtorten zu kleinen Kunstwerken entwickeln.

Ich wünsche mir, dass dieses Buch für Sie ein ständiger Wegbegleiter wird und Ihnen als Standardwerk und Ideengeber hilft, Ihre Tortenträume wahr werden zu lassen.

Ihre



---

Inhalt

3 VORWORT

6 TORTENTIPPS | 8 WERKZEUG | 10 BASICS

20 RIBBON ROSES | 26 TAGTRÄUMER | 34 LECKERCHEN | 40 KÖNIGLICH

46 FÜR DICH | 50 HERR VON TRAB | 56 ATLANTIS | 62 KITTY CAT | 68 LITTLE JOE

76 MR. FROGGY | 82 PAPILLON | 90 WILLKOMMEN | 100 SHOPPING QUEEN

108 ZAUBERHAFT | 116 WINTERMÄRCHEN | 122 FÜR IMMER DEIN | 126 SÜSSER FRATZ

132 CRAZY CAR | 138 CAPTAIN BETTY | 144 SOMMERNACHTSTRAUM

156 KEKSE | 160 CUPCAKES | 164 REZEPTE | 170 GLOSSAR

171 VORLAGEN | 176 ÜBER BETTY

DANKE!

---



20  
RIBBON ROSES



Rosen | Blätter  
Schleife | Kerze  
Arrangement

26  
TAGTRÄUMER



Hase  
Schleife  
Strukturrollen

34  
LECKERCHEN



Hund | Karomuster  
Perlenabschluss  
Bogenabschluss

40  
KÖNIGLICH



Krone | Bögen  
Vergolden | Malen  
Sugarcraft Gun

46  
FÜR DICH



Schleife  
Comic-Blumen  
Schreiben mit Stift

50  
HERR VON TRAB



Pferd | Zahl  
Gräser | Steine  
Versilbern

56  
ATLANTIS



Muscheln | Seesterne  
Holzstruktur-Schild  
Sand | Algen

62  
KITTY CAT



Katze | Bordüren  
Mini-Ribbon-Roses  
Streifen | Einteilung

68  
LITTLE JOE



Cowboy | Kakteen  
Schädel | Büsche | Sand  
Buchstaben-Brettchen

76  
MR. FROGGY



Brushed Embroidery  
Frosch | Marmorieren  
Schrift spritzen

82  
PAPILLON



Hortensien | Gesteck  
Schmetterlinge | Efeu  
Stenciling | Drapierung

90  
WILLKOMMEN



Turnschuhe | Teddy  
Schnuller | Schleife  
Patchwork Cutter

100  
SHOPPING QUEEN



Orchideen | Stiletto  
Perlen  
Blumenmontage

108  
ZAUBERHAFT



Elfe | Mini-Blumen  
Frisur | Karo-Schürze  
Wackeldraht

116  
WINTERMÄRCHEN



Tannen | Schnee  
Schneemann | Vogel  
Schneeflocken

122  
FÜR IMMER DEIN



Herzen | Wackelherzen  
Junge | Mädchen  
Quilting

126  
SÜSSER FRATZ



Baby | Kleiner Teddy  
Mond | Sterne  
Wolken

132  
CRAZY CAR



Auto | Grasbüsche  
Marmorieren | Stop-  
Schild | Versilbern

138  
CAPTAIN BETTY



Totenkopf  
Modellierter Stempel  
Schrift spritzen

144 SOMMER-  
NACHTSTRAUM



Rosen | Wicken | Efeu  
Gesteck | Rüschen  
Spritz-Bordüre

# Betty's Tipps

SO VERWENDEN SIE DIESES BUCH:

## Das Material

... für das gesamte Buch kostet nicht mehr als 150 Euro, wenn Sie die komplette Ausstattung kaufen möchten, um *alle* Torten herstellen zu können. Wir geben Ihnen aber darüber hinaus Alternativen, um eine Technik erst einmal mit herkömmlichen Haushaltsmaterialien umsetzen zu können, sofern das möglich ist.

## Techniken

Mit jeder Torte lernen Sie eine neue Technik, eine neue Figur oder gleich beides. Deshalb finden Sie im Inhaltsverzeichnis eine Übersicht der Dinge, die Sie bei der entsprechenden Torte lernen können. Damit können auch Profis schnell einmal nachschlagen, wenn sie ihre eigenen Tortenideen umsetzen.

## Alle Basics lesen

Manches haben wir nur in den Basics erwähnt, da sich diese Infos wiederholen und für alle Torten gelten. Lesen Sie dieses Kapitel also zuerst sehr aufmerksam durch, bevor Sie mit dem Nachbacken einer Torte beginnen!

## Tortenanleitungen

Auch bei den Anleitungen ist es wichtig, zunächst alle Schritte im Kopf durchzuspielen, bevor man ein Projekt in die Tat umsetzt. Denn manchmal fällt in der Beschreibung etwas auf, das Sie so nicht in Ihrer Zeitplanung berücksichtigt hätten. Darüber hinaus sollten Sie sich Ihren eigenen Zeitplan aus dem Gelesenen erstellen. In den Beispielen wird Betty's Produktionsreihenfolge gezeigt. Es ist möglich, dass Sie entscheiden, eine andere zu wählen.

## Zeiteinheiten

... suchen Sie in diesem Buch, außer bei den Backzeiten, vergeblich. Denn jeder hat sein eigenes Tempo. Planen Sie auch immer genügend Zeit für eine Dekoration ein, bei der Sie eine neue Technik umsetzen. Eine schnell umgesetzte Torte sieht auch dementsprechend aus, wenn sie nicht täglich auf gleiche Weise hergestellt wird.

## Übung macht den Meister

Spielen Sie zunächst mit dem Fondant ein wenig. Jedes neue Material muss man zunächst kennen lernen. Wie verhält es sich, wenn man es antrocknen lässt? Wie klebt das Material? Was kann man damit überhaupt alles herstellen? Hätte man von Anfang an zu hohe Erwartungen, würde man den Zeitpunkt verpassen, an dem es Klick macht. Manchmal braucht man sogar zwei Anläufe, bis man eine Beschreibung verstanden hat oder den Handgriff umsetzen kann. Das ist normal, obwohl wir uns sehr bemüht haben, alles sehr detailliert zu erklären. Just try again!

## Variabel

Mit Vorgaben können Sie recht schnell die eigenen Tortenträume umsetzen. Beginnen Sie zunächst damit, die Beispiele zu mischen und andere Farben einzusetzen. Wenn Sie zum Beispiel die Schleife von der Tagträumer-Torte bei der Shopping-Queen einsetzen, wirkt diese Torte noch etwas romantischer und auch damenhafter.

## DIE 7 REGELN FÜR DAS GESTALTEN VON MOTIVTORTEN:

Auch wenn man gerade angefangen hat, Torten zu dekorieren, kommt sehr schnell der Wunsch auf, eine Torte nach eigenen Vorstellungen zu gestalten. Diese Liste soll helfen, an die wichtigsten Punkte zu denken und die eigene Tortengeschichte zu kreieren.

### 1. Anlass und Person

Überlegen Sie zunächst: Für wen ist die Torte, zu welchem Anlass wird sie serviert? Einen Blumenstrauß würde man ja auch immer an die beschenkte Dame anpassen.

### 2. Stil

Diese Frage sollte man sich sehr früh stellen, denn sie beeinflusst das ganze Tortendesign. Soll die Torte modern, klassisch oder witzig werden? Beziehen Sie in diese Überlegung natürlich auch wieder den Beschenkten mit ein.

### 3. Eye Catcher

Das Hauptmotiv (Blumen, Figuren, Muster) sollte immer der „Hingucker“ auf der Torte sein und die Blicke anziehen.

### 4. Sauberer Abschluss

Eine Torte, die keinen Abschluss zur Tortenplatte hat, sieht immer unfertig aus. Passende Randgarnierung aus Bändern, Tupfen, Perlen oder Ähnlichem bewirken Wunder.

### 5. Unterlage

Farblich passende Tortenteller, Holzbrett mit Folie oder eine feste Unterlage, mit Fondant/Eiweißspritzglasur überzogen, werten die Torte auf. Man würde ja auch keine Hochzeitstorte auf einem Plastikteller präsentieren.

### 6. Farbkombination

Überlegen Sie sich im Voraus, welche Farben verwendet werden sollen und ob diese zusammenpassen.

### 7. Inspirationen

Ganz schnell werden Sie sich wahrscheinlich einen Ordner für all Ihre Tortenideen anlegen. Schauen Sie ihn vor der Erstellung Ihres nächsten Produktes durch. Bestimmt finden Sie noch ein tolles Detail, das sich für das aktuelle Projekt optimal eignet.





## HERSTELLUNGS-CHECKLISTE

Da man vor lauter Vorfreude schnell den Überblick verlieren kann, hier eine kleine Checkliste, die für Sie mitdenkt:

Verzehrdatum

Vorhandene Herstellungszeit

Motiv

Farben

Verwendete Techniken

Tipp: Noch zu üben oder schon sehr sicher? Lieber nur eine neue Technik pro Torte versuchen, dann fühlt man sich sicherer.

Benötigtes Werkzeug

Benötigte Zutaten

Skizze erstellen

Welche Dinge kann / muss man vorbereiten?

Welchen Tortenteller kann man verwenden?



## IHR PERSÖNLICHER ZEITPLAN

Torte/Biskuit backen (mindestens 3 Tage vorher)

Füllung herstellen (mindestens 3 Tage vorher)

Torte füllen (mindestens 2 Tage vorher)

Dekorationen herstellen, die trocknen müssen (mindestens 2 Tage vorher)

Torte überziehen (mindestens 1 Tag vorher)

Torte dekorieren (mindestens 1 Tag vorher)



## Missgeschicke einplanen

Ein kleiner Unfall passiert immer wieder. Aber wenn man darauf vorbereitet ist, verliert er seinen Schrecken. Also tief durchatmen und los geht's: Kann man den Riss evtl. mit einer Drapierung verdecken, indem man ein paar mehr Blumen drauflegt? Die Schrift auf einem zusätzlichen Schild unterbringen etc. ... Es findet sich meistens ein Weg und man sollte dafür immer noch genug Material zuhause haben ;) Auch wenn man nicht alle Bläschen, Risse wegbekommt oder die Torte nicht so meisterlich aussieht wie in unserem Kopf: Die Beschenkten wissen davon nichts! Freuen wir uns also über das Lob und die Begeisterung und planen die nächste Torte!



Torte immer gut gekühlt dekorieren. Bei Arbeitspausen immer in den Kühlschrank zurück, da sonst die Creme absacken kann.



Torten entwickeln ein „Eigenleben“: Nicht unbedingt an der Vorstellung festhalten, sich lieber von der Torte leiten lassen. Es entstehen dabei super Sachen!



Den Biskuit am besten drei Tage vor dem Zusammensetzen backen, damit er sich besser verarbeiten lässt. Man kann ihn auch prima auf Vorrat backen und einfrieren.



# Werkzeuge & Materialien

Gutes Werkzeug ist die Basis für gute Arbeit. So ist es auch beim Modellieren mit Fondant, weil das Material seine Eigenheiten hat. Dies sollten Sie wissen, falls das Arbeiten einmal schwierig erscheint. Im Folgenden finden Sie deshalb eine kleine Einführung zu den wichtigsten Arbeitshilfen und notwendigen Zutaten.



Diese Materialien müssen Sie unbedingt anschaffen, wenn Sie eine Torte unter optimalen Grundbedingungen herstellen möchten. **HAUSHALTSBEDARF** wie Messer, Schere, Pinsel oder Zahnstocher werden als vorhandene „Werkzeuge“ vorausgesetzt. Die Anschaffung von speziellem **FONDANT-WERKZEUG** aus Kunststoff (hinten rechts) und die Investition in zwei Tortenklärer schafft Ihnen allerdings die notwendige Basis für das Modellieren mit Fondant. Außerdem benötigen Sie unbedingt CMC oder Tragant (Glossar Seite 170), da Sie sonst keinen Modellierfondant herstellen können. Bei **BEDARF** können Sie Paletten und einen Lebensmittelstift ergänzen.





**AUSSTECHE**R sind bei der Herstellung von Blüten und feinen Details besonders wichtig, weil diese die exakte Blattgröße vorgeben und die Arbeit enorm erleichtern. Außerdem haben viele Ausstecher bereits einen Stempel eingearbeitet, der die Blattstruktur mitliefert. Das Rosenausstecher-Set gibt Betty's Figuren das Lachen. Schauen Sie aber auch, welche Ausstecher Sie noch in Ihrer Weihnachtsbäckerei haben. Diese können Sie hier auch benutzen. **FLORISTENBAND** wird immer dann eingesetzt, wenn Drähte miteinander verbunden werden sollen. **BLÜTENDRAHT** ist mit Papier ummantelt und wird in verschiedenen Längen, Stärken und Farben angeboten. Das **SCHAUMSTOFF-PAD** wird zum Ausdünnen der Blüten verwendet. Man legt die Blüten darauf und fährt mit einem Werkzeug am Fondant entlang.



**ROLLSTÄBE** gibt es auch strukturiert, um dem ausgerollten Fondant ein schönes Muster zu verleihen. Mit der **SUGARCRAFT GUN** kann man ebene Stränge verschiedener Formen erstellen. Die **PERLENFORM** ist notwendig, um gleichmäßige Kugeln herzustellen. Der **RÜSCHENAUSSTECHE**R wird als Basis für herrliche Rüschen benötigt. **PATCHWORKCUTTER** gibt es in unendlich vielen Mustern, Motiven und Schriften. Sie sind ein wenig heimtückisch, aber wenn man sie einmal bezwungen hat, sind sie einfach gigantisch, um feine Formen herzustellen. Ein **DOPPEL-ROLLSCHNEIDER** spart das mühsame Ausmessen von Bordüren und Streifen jeglicher Art.



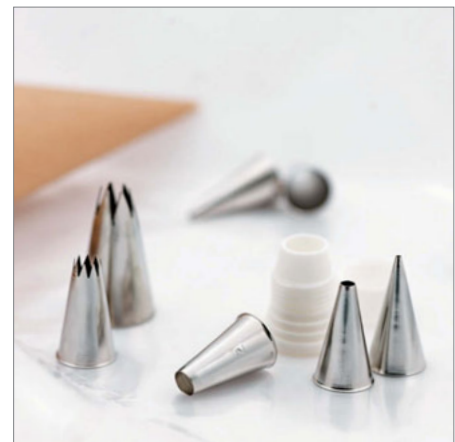
**MODELLIERBRETT** Dieses sollten Sie sich unbedingt anschaffen, da es nicht nur die Herstellung angedrahteter Objekte ermöglicht. Außerdem bietet es die optimale Unterlage für alle Modellierungen, weil seine Oberfläche so glatt ist. Ein **ROLLSTAB** ermöglicht ein Ausrollen des Fondants ohne anzukleben. Deshalb gehört er ebenfalls zu den Standard-Materialien. **LOLLYSTÄBE** werden in verschiedenen Längen hergestellt. Sie bilden das Rückgrat vieler Figuren, befestigen hohe Elemente und können auch in Kekse eingebacken werden. **SCHLEIFENBAND** darf eigentlich um kein Cake-Board fehlen, da es den Stil der Torte noch einmal aufnimmt und ergänzt. Man steckt es mit Nadeln am Cake-Board fest oder klebt es um das Cake-Board herum einfach mit Alleskleber fest.



**PASTENFARBEN** werden benötigt, um Fondant einzufärben. Mit handelsüblichen Lebensmittelfarben wird man zu keinem guten Ergebnis kommen. Allerdings sollten Sie beachten, dass intensive Pastenfarben im Fondant oder der Eiweißspritzglasur erst nach einigen Stunden ihre volle Farbintensität entwickeln. Anschließend können Sie die Farbe kontrollieren und eventuell nachfärben.



**PULVERFARBEN** sind sehr vielfältig in der Coloration des Fondants einsetzbar. Sie dienen zum bemalen oder bepudern der Fondantoberfläche. Als Malmittel wird 50%iger Alkohol verwendet, der sich nach kurzer Zeit auflöst und somit für Kinder unbedenklich ist, wenn diese eine mit Pulverfarbe bemalte Torte zum Geburtstag erhalten.



**SPRITZTÜLLEN** kann man nicht nur zum Aufspritzen von Ornamenten und Schrift verwenden. Mit ihnen kann man auch ganz hervorragend modellieren und ausstechen. In diesem Buch werden zum Modellieren und Spritzen der Eiweißspritzglasur grundsätzlich Lochtüllen eingesetzt. Lediglich bei den Cupcakes wurde eine Sterntülle zum Aufspritzen der Creme verwendet.

Weitere Tipps und Infos zu den Materialien finden Sie im Glossar auf Seite 170.





# Zauberhaft

Eine kleine Elfe, die gute Besserung wünscht oder Mut gibt für den nächsten Tag, kann jeder gebrauchen. Sie ist ein kleiner Sonnenschein an regnerischen Tagen oder überbringt einfach nur eine fröhliche Botschaft. Auf jeden Fall wird sie ein kleiner Wegbegleiter werden, denn die süße Kleine wird garantiert niemand vernaschen.



- 1 Torte 18 cm Durchmesser
- 490 g Modellierfondant
- 100 g Blütenpaste
- etwas Eiweiß-Spritzglasur
- 1 Lollystiel
- Kleber



Cake-Board | Palette | Modellierbrett | Messer | weiches Kokosfett  
Rollschneider | Pinsel | Strohhalme  
weißer 24er-Draht | Spritzbeutel  
Spritztülle Größe 4 | Schaumstoff  
Pad | Ball Tool | Rollstab | Lebens-  
mittelstift | Blütenausstecher-Set  
Rosenausstecher | Schmetterlings-  
ausstecher | Alkohol (50 %)  
Zahnstocher



#### Modellierfondant eingefärbt mit:

Rosa:	Pink	10 g
Rot:	Extra Red	10 g
Grün:	Spruce Green	300 g
Elfenbein:	Ivory Caramel	175 g
Pfirsich:	Peach	
Melone:	Melon	10 g
Braun:	Dark Brown	10 g

#### Pulverfarbe:

Blau:	Petal Blue
Rosa:	Dusky Pink
Grün:	Forest Green
Gelb:	Buttermilk

1



Blütenpaste ausrollen und einen Teil davon abdecken, während einige Blüten ausgestochen werden, damit das Material nicht trocknet. Die Blütenausstecher sind im 4-er-Set erhältlich. Für diese Torte werden die drei großen Blüten verwendet. Insgesamt sollen von jeder Größe jeweils zehn Blüten erstellt werden.

2

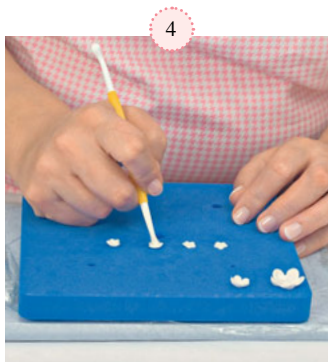


Die Blüten nun mit der großen Spitze des Ball Tools ausdünnen, indem mit dem Ball von außen in die Mitte gestrichen wird. Dabei wellen sich die Seiten nach oben.

3



Die kleineren Blüten mit der kleinen Spitze des Ball Tools in gleicher Weise bearbeiten.



Bei den kleinsten Blüten lediglich die kleine Spitze des Ball Tools in die Mitte der Blüten drücken.

Tipp: Jetzt sollten Sie auch die Schmetterlinge, wie auf Seite 85 beschrieben, herstellen. Diese werden allerdings wie die Efeublätter angedrahtet (siehe Seite 84).



Für die Flügel eine haselnussgroße Menge Blütenpaste ausrollen, mit dem Rollschneider die Form der Elfenflügel ausschneiden (Seite 175) und über Nacht trocknen lassen.



Für Beine, Arme und Kopf wird jetzt ein ganz neues 1-2-3-Prinzip eingesetzt. 150g Modellierfondant mit Ivory und Pfirsich hautfarben eingefärbt zur Rolle formen. Die Masse in zwei Hälften teilen und dann die eine Hälfte in drei Stücke teilen.



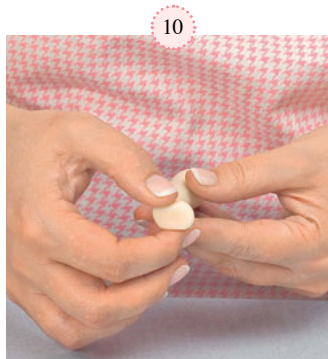
Mit je einem Drittel der einen Hälfte ein Bein formen, indem eine Kugel und dann ein konisch zulaufender Strang geformt wird (siehe Bild links). Die schmale Spitze wird flach gedrückt.



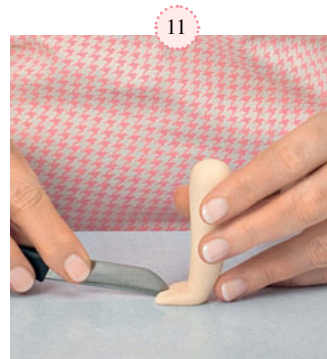
Zwischen den beiden Zeigefingern den Knöchel dünner rollen.



Dann den Fuß abwinkeln als würde er flach aufstehen.



Jetzt wird der Fuß noch etwas schmaler geformt.



Viermal den Fuß einschneiden. Hierzu einen großen Zeh an der Seite einschneiden und dann noch drei weitere Schnitte machen.



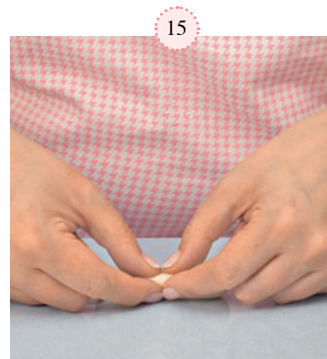
Achten Sie wieder darauf, dass der dicke Zeh einmal an der linken und einmal an der rechten Seite eingeschnitten werden muss.



Den großen Zeh oben abflachen.



Die anderen Zehen etwas einrollen.



Mit beiden Daumen und Zeigefingern ein rautenförmiges Knie formen und die Beine nach hinten anwinkeln. Auf gleiche Weise das andere Bein formen.





150 g weißen Modellierfondant zur Kugel und dann zum Tropfen formen.



Die angewinkelten Beine nebeneinander legen. Dann die Proportionen des Kegels überprüfen, damit der Kegel nicht zu hoch und nicht zu niedrig ist.  
Tipp: Der Tropfen sollte die gleiche Länge haben wie die Strecke des Knies bis zum Beinansatz.



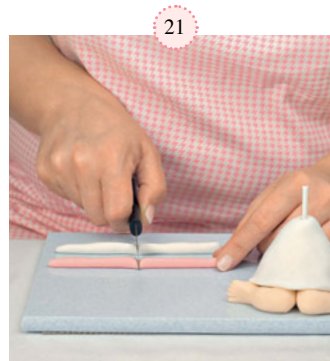
Jetzt das Kleid leicht glockig ausformen, indem der Kegel unten flach gedrückt wird. Dabei mit dem Daumen auf keinen Fall den Kegel aushöhlen. Das Kleid erhält also eine Dreiecksform wie ein Seppelhut.



Kleber auf den Teil der Beine streichen, welcher mit dem Kleid überdeckt wird. Den Kegel aufsetzen und dabei darauf achten, dass die Spitze gerade nach oben zeigt.



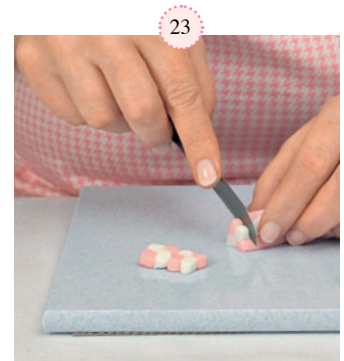
Jetzt einen Lollystiel senkrecht in den Körper stecken.



Je ein weintraubengroßes Stück rosafarbenen und weißen Modellierfondant zum Strang rollen. Je dünner die Stränge gerollt werden, desto feiner wird das Muster.



Die Stränge halbieren und mit ein wenig Kleber bestreichen. Diese nun zu einem Muster übereinandersetzen, wie man es auch bei Schwarz-Weiß-Gebäck tun würde.



Jetzt die Stränge etwas fest drücken und davon Scheiben abschneiden. Die Scheiben nebeneinander legen. Wichtig ist hier, dass das Messer nicht heruntergedrückt, sondern in Schneidebewegungen geschnitten wird. Sonst würde man das Muster zerstören.



Die fertige Platte dünn ausrollen.



Unten das Muster mit dem Rollschneider begradigen.



Jetzt ein Trapez ausschneiden, das die Höhe des Kegels hat.



Mit einem mittleren Rosenausstecher einen Halbkreis aus der Schürze abnehmen.



Wer Betty kennengelernt hat und in ihrem süßen Atelier sitzen durfte, weiß, warum ihre Torten genau so aussehen: einfach zucker-süß! Schlägt man ihr ein Thema für eine Torte vor, beginnen ihre Augen zu funkeln und man sieht förmlich, wie eine süße Geschichte in ihrem Kopf entsteht. Und genau das ist es, was Betty's Torten ausmachen: Jede Torte ist eine kleine, in sich schlüssige Geschichte, die mit vielen liebevollen Details umgesetzt wird. Wer ihr schon einmal beim Modellieren zuge-schaut hat, weiß, wie mit blitz-schnellen Handgriffen ein Bein, ein Gesicht oder gar ein ganzer Frosch entsteht. Diese Fingerfer-tigkeit ist nicht nur in den vielen tausend Torten begründet, die sie bislang dekoriert hat, sondern auch in dem unermüdlichen Eifer, ihr herrliches Arbeitsmaterial mit neuen Techniken immer wieder neu zu entdecken.

Dabei war der Weg zu ihrer Kunst gar nicht so einfach. Während der Konditorenlehre entdeckte sie einen Artikel in der „Welt“, in dem eine fantasievoll dekorierte Torte aus Fondant abgebildet war. Schnell lief sie zu ihren Lehrmeistern mit dem Wunsch, ihr diese Technik beizubringen. Sie erntete jedoch nur Stirnrunzeln und Kopfschütteln, weil Motivtorten aus Fondant damals noch unbekannt waren. Nach ihrer Lehre machte sie sich deshalb selbst ans Werk und besuchte Kurse bei den führenden Torten-Designern in England und Amerika, um die speziellen Techniken zu perfektionieren.

Inzwischen entwickelt sie auch selbst Techniken, um ihre Vorstellungen umsetzen zu können. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Mittlerweile sind Betty und die Einzigartigkeit ihrer Torten bei der Presse in aller Munde und es gibt kaum noch ein Magazin, das ihre Kreationen noch nicht gezeigt hat.

Auch in der ersten deutschen Torten-sendung „Die Torten-Tuner“ ist Betty als Expertin für Tortendekorationen zu sehen. Auf namenhaften englischen Tortenwettbewerben sahnt sie regelmäßig Preise ab und bekam bei der „Creative World of Sugar“ sogar eine Goldmedaille im Bereich ‚Novelty Cakes‘.



## Danke!

Ohne sechs Personen wäre dieses Buch nicht machbar gewesen, und neben meinem Mann, meinem Sohn und meinen Eltern möchte ich vor allem tintho:media danken! Alle sechs haben an mich geglaubt und gerade die Zeit der Produktion war eine wirkliche Bereicherung in meinem Leben!

Ein dickes „Danke“ auch noch an: Jens Oprzondek für die Hilfe bei den Rezepten, Ursula Schröder für die Genehmigung, „Oma Buchholtz‘ Sachertorte“ verwenden zu dürfen und Karin Bormann für das „Immer-da-sein“, wenn ich Hilfe brauche.



