



7 Design-Ideen für deine erste Buttercreme-Torte

Tortendesign VORLAGEN

*Hi,
ich bin Caro!*



Als ich mit 14 im Berufsinformationszentrum ein Video über den Beruf des Konditors sah, war's um mich geschehen. In diesem Moment wusste ich: **Ich werde Konditorin oder nichts.**

Nicht nur, dass mein Garderoben-Zeichen im Kindergarten bereits ein Marmorkuchen war - call ist Zufall- auch gebacken habe ich schon immer. Nach erfolgreicher Ausbildung habe ich die Meisterschule besucht und **mit 21 meine eigene Konditorei eröffnet.**

Über 3000 Hochzeitstorten & Sweet Tables später und 13+ Jahre Erfahrung, wollte ich 2022 **mein Wissen in hochwertigen Online-Programmen weitergeben**, denn:

Als Kind wollte ich Lehrerin werden. Nun verbinde ich meine fachliche Expertise mit dem Wunsch, Menschen etwas beizubringen. **Nicht stupide nach Rezept, sondern mit Fachwissen, Leidenschaft und Kreativität, die sich entwickeln darf.**

Diese **nachhaltige Transformation** kann ich nur über einen längeren Zeitraum liefern. Deswegen begleite ich meine KundInnen intensiv über mehrere Wochen.

Für mich schließt sich hier der Kreis. Vom Marmorkuchen als mein Kindergarten Symbol hinzu, dass meine KundInnen in ihrer Küche ihre eigenen **Familien und Kinder begeistern, mit ihnen gemeinsam backen und Freude schenken.**

Denn dafür bin ich mit 16 Jahren losgegangen: Menschen glücklich zu machen mit Qualität und Geschmack, denn:

“Ein Leben ohne Torten ist möglich, aber sinnlos.”





Herzlich Willkommen

SCHÖN, DASS DU DA BIST

Cool, dass du dir das PDF heruntergeladen hast.
Hiermit legst du den Grundstein für **das beste Hobby der Welt**.

Ich finde es toll, dass du dich in das Thema Buttercreme so richtig reinfuchsen möchtest! Das ist der erste Schritt. Denn mit Plan, was es überhaupt für Buttercremes gibt und wofür du sie alles einsetzen kannst, hast du von Anfang an einen Überblick über all die kreativen Möglichkeiten für Buttercreme Designs.

Ich freue mich riesig, dass wir dieselbe Leidenschaft teilen: **Menschen mit süßen Buttercreme-Kreationen glücklich machen & völlig in den leckersten Düften und Geschmäckern versinken und dabei die Zeit vergessen...**

Mit gutem Basiswissen und einer Vorstellung deiner ersten Buttercremetorte, macht das Backen einfach noch mehr Spaß.

Und das ist das Allerwichtigste! Die Vorfreude beim Rühren deiner Cremes, beim Abschmecken und Auslöpfeln der Schüssel- bis zum **herrlichen Duft aus deinem Ofen**, der deine Family in die Küche zieht :)

FÜR LEIDENSCHAFTLICHE HOBBYBÄCKERINNEN:

Du möchtest deinem Hobby dem Backen Raum geben, und dir bewusst Zeit dafür nehmen in all der Hektik des Alltags?

[Dann trage dich hier in die Warteliste von Cake Concept ein](#)

Dem 6 Wochen Programm für geschmackvolle Torten & Kuchen, aus deiner Küche, die besser schmecken als gekauft.





Die Grundlagen

Die perfekte Buttercreme

Das solltest du vorab wissen:

Es gibt viele verschiedene Arten von Buttercreme.

Zum Beispiel:

deutsche Buttercreme: Butter & gekochter Pudding

italienische Buttercreme: Butter & geschlagenes Eiweiß
(auch bekannt als **Swiss Meringue**)

französische Buttercreme: Butter & geschlagene Eimasse

In diesem PDF konzentrieren wir uns auf die **deutsche Buttercreme, da diese viele Vorteile bietet.**

Diese habe ich dir am Ende des PDF's zusammengefasst.

Du möchtest **deine erste Buttercremetorte souverän backen?** Und deine Family mit geschmackvollen Torten & kreativen Designs begeistern?

[>>Klicke hier: Die nächste Buttercreme Party steigt bald.](#)





Die Grundlagen

Zeit



Das Geheimnis für eine gelungene Buttercreme liegt in der Zeit. Lass sie unbedingt **lange genug aufschlagen**, um eine **luftige Konsistenz** zu bekommen.

So lässt sie sich später leichter verarbeiten.

Du kannst an der **Farbe erkennen**, ob deine Creme gut aufgeschlagen ist.

Es gilt: **Je heller, desto besser!**

Temperatur



Wenn Buttercreme **zu kalt** ist, besteht die Gefahr, dass sie **gerinnt** und sich nicht mehr verarbeiten lässt.

Falls sie dagegen aber **zu warm** ist, wird sie **flüssig** und du kannst sie zum Einstreichen nicht mehr verwenden. Achte also darauf, dass deine Creme die richtige Temperatur hat.

Fühle die Temperatur! Spürst du noch **Kälte**, **erwärme** deine **Buttercreme** vorsichtig.



Mit der Zeit bekommst du ein gutes Temperatiergefühl.



Die Designs

#1: SEMI NAKED CAKE

Wenn du deine Torte aus dem Ring geschnitten hast, **beginne am besten oben** mit dem Einstrich. Danach arbeitest du dich am Rand entlang und ziehst mit Druck die **überschüssige Creme ab**, sodass die **Böden durchscheinen**. So entsteht der typische Semi Naked Cake Style.



Die glatte Oberfläche eignet sich perfekt für Drips!
(fließende Schokolade am Tortenrand)

#2: GROOVE CAKE

Halte deine Palette nur mit dem **unteren Ende an die Torte** und drehe sie langsam nach oben, **sodass die Rillen entstehen**. Danach ziehst du die obere Kante in die Mitte ab. Für **Farbverläufe** kannst du vor dem Abziehen **Lebensmittelfarbe** oder **gefärbte Buttercreme** auf den Rand der Torte auftupfen. Verwende nach Möglichkeit einen **Drehteller**.





#3: BOHO STYLE

Boho steht für Kunst, Freiheit und Liebe. Und genau diesen Spirit kannst du mit Farben und Blüten auf deine Torte bringen. **Färbe hierzu deine Buttercreme ein und nutze einen Spachtel** oder einfach ein Messer, um den Einstrich wild zu gestalten. Für gesprenkelte Effekte, z.B. in Gold, kannst du eine normale Zahnbürste oder einen Pinsel benutzen.



Passe die Farbe deiner Creme an die der Blüten an.

#4: DRIP CAKE

Halte deinen Spritzbeutel in einem **90 Grad Winkel auf den Torten Rand** und drücke nur minimal, um zu bestimmen wie weit dein Drip fließen soll.

Tipp: Teste deinen Drip vorab am Rand eines Tortenrings, damit du weißt wie flüssig er ist.

Verwende nach Belieben verschiedene Farben & Früchte.





#5: RUSTIC CHIC

Lasse bewusst den oberen Rand der Creme stehen und ziehe die Seiten deiner Torte **nicht glatt ab**. Das verschafft den natürlichen Look dieses Stils. Sträucher wie **Eucalyptus**, **Trockenblumen** oder auch **Macarons** passen beim rustikalen Einstrich ganz wunderbar ins Gesamt Dekor. Für braune Creme, wie auf dem Bild, verwende einfach **Schokobuttercreme!**



Verwende Schablonen nur auf gekühlten Torten.

#6: ART CAKE BASIC

Hier darfst du dich völlig austoben.

Denn: **Kunst kennt keine Grenzen!** Bringe **Muster mit Schablonen** wie im Bild auf und veredele es nach Belieben mit **Blattgold**. Auch **Dekor aus Schokolade** & Trockenblumen kannst du hier wunderbar kombinieren.





#7: COLOUR SPLASH

Färbe deine Buttercreme, um einen "Colour Splash" zu erzielen.

Nutze jeweils eine **kleine Menge Creme** und bringe sie mit einer Palette an deinen Tortenrand an.

Um einen Kontrast zu erzielen: Arbeite mit schwarzen Perlen & Blüten.

Notiere dir hier Ideen für deine Buttercreme Torte:



NOTIZEN



BUTTERCREME-TORTEN SOLLEN 2025 DEINE BACK
CHALLENGE #1 WERDEN?



Dann werde Teil von Cake Concept- dem 6 Wochen Programm für Buttercremetorten, die glücklich machen!

Trotz stundenlanger Google-Suche bist du weit entfernt von **geschmackvoller, strahlend weißer Buttercreme**, die du mit Freude in deiner Küche aufschlägst?



[Dann ab auf die Warteliste von Cake Concept!](#)

0€ du brauchst nur deine E-Mail Adresse.

Mit den Schritt-für-Schritt Anleitungen aus Cake Concept verwandelst du deine Küche in eine kreative Tortenschmiede- **begeisterte Familie** inklusive!

FÜR BUTTERCREME, DIE DU AUS DER SCHÜSSEL LÖFFELN WIRST:

- **nachhaltiges Konditorwissen:** Lerne in der Tiefe, echtes Backverständnis, um eigenständig deine Buttercreme, stabile Böden & dein Dekor zu kreieren. Anfängerfreundlich erklärt. 
- **6 Wochen Begleitung:** Damit du deine süßen Ziele in wenigen Wochen erreichst und endlich mit Sicherheit backen kannst, bin ich 6 Wochen lang in unserer Facebook-Gruppe an deiner Seite.
- **2 LIVE Meister Q&A:** Profitiere von +15 Jahren Backstübenerfahrung. Stelle deine Fragen und hol' dir Feedback für deine Torten und Ideen.



DU WILLST DABEI SEIN?

>> Dann trage dich in die unverbindliche Warteliste ein! Klicke einfach hier

Ein besseres Paket findest du für deinen Buttercremetorten-Start nicht.

Sichere dir deine Wartelisten Boni!

Bonus #1: Paket in deinem Briefkasten (Wert 79€)

inkl. hochwertigem Workbook als dein Freund & Helfer

Bonus #2: Preisvorteil über die Warteliste

Bonus #3. 15+ Buttercreme Ideen

Damit deine Lieben gleich ein zweites Stück essen wollen!



Der Call war wieder richtig gut heute! 😊

Fang später an mal nach und nach die Videos zu schauen! 🙌

Und Pinterest läuft jetzt bei mir auch heiß! 😍

Danke, dass du dir so viel Mühe machst und uns mit deiner Begeisterung zum Backen so ansteckst! Mega, Mega, Mega! 🥰



Ich bin einfach sooo unglaublich dankbar für deine Tollen Rezepte ❤️



Kommentar von ne.ssi.s: nach der Teilnahme bei Cake Concept bin sowohl ich als auch meine Familie von euch total begeistert 🥰



Kommentar von lena.zndk: Ich habe den letzten Cake Concept Kurs mitgemacht und kann es absolut weiterempfehlen 🥰 Das Buttercreme Rezept ist wirklich goldwert 🍰 15m

❤️ Antworten Nachricht

MÖCHTEST DU ENDLICH.... 🚀

...bei der nächsten Party mit der schönsten und **leckersten Torte** auftauchen, die **du je in deinem Leben gebacken hast?**

...mit Sicherheit deine Torten backen, mehr **Vertrauen und Mut** beim kreativen Backen haben und sprühen vor Glück, weil du einfach richtig gut geworden bist?

...fantastische, echte **Konditor-Rezepte** mit klarer Schritt-für-Schritt-Anleitung in deiner Küche umsetzen. **Egal ob du Fortgeschritten bist oder bei 0 startest.**

[>> Dann ist hier dein nächster Schritt!](#)

Stay Sweet.

Caroline Schwarbeck





Vorteile deutsche **BUTTERCREME**

Hier sind **3 Gründe**, warum sie deine Geheimwaffe für perfekte Torten ist:

1. Gute Haltbarkeit, damit du vorbereiten kannst:

Bedeutet für dich mehr Zeit zum Dekorieren.

2. Stabil & luftige Konsistenz: unschlagbarer Geschmack

Du wirst die Creme aus der Schüssel löffeln wollen, so gut ist sie!

3. Strahlend weiß: Perfekt geeignet für Füllung & Dekor

Damit du für das Dekor nicht noch eine weitere Creme machen musst.

Einfach, aber gut ist die Devise.



Buttercreme ist für dich möglich, auch wenn du bei null startest.

