

Hochzeitstorte Schmetterlingsträume

etwa 32 Stück



aufwändig



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Statt Schmetterlinge können Sie auch andere Motive, z. B. Herzen, Blumen ausstechen.



Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett
Ausstecher mit Schmetterlingsmotiv

Knetteig (Boden und Schmetterlinge):

250 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eiweiß (Größe M)
50 g weiche Butter oder Margarine

Biskuitteig 1:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Biskuitteig 2:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Biskuitteig 3:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung 1:

400 g kalte Schlagsahne
125 ml trockener Sekt, z. B. Deinhard Cabinet
1 EL Zitronensaft
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
75 g Zucker

Füllung 2:

600 g kalte Schlagsahne
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
300 g Erdbeeren
3 EL Zitronensaft
125 g Zucker

Außerdem:

2 EL rotes Johannisbeergelee

Guss:

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

etwa 1 EL Wasser

Zum Verzieren:

gemischtes Obst , z. B. Erdbeeren,
Heidelbeeren, Himbeeren, Pflaumen,
Karambole

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Schmetterlinge in unterschiedlichen Größen ausstechen. Schmetterlinge auf das Backblech legen und backen. Teigreste (vom Ausstechen) mit übrigem Teig verkneten, auf Backpapier zu einer runden Platte (Ø 28 cm) ausrollen, auf das Backblech ziehen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backen.

Für die Schmetterlinge:

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Für den Boden:

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Schmetterlinge und Boden jeweils mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Inzwischen das gesäuberte Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

4. Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

5. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Dann die Biskuitplatte mit dem Backpapier wenden, evtl. dunkle Backhaut entfernen. 2 weitere Biskuitplatten auf die gleiche Weise zubereiten.

6. Füllung 1: Sahne steif schlagen. Sekt mit Zitronensaft verrühren. Gelatine fix unter Rühren einstreuen und noch 1 Min.iterrühren. Zucker einrieseln lassen, Sahne vorsichtig unterheben. 2 der Biskuitplatten gleichmäßig mit der Creme bestreichen, dabei an den kurzen Seiten und an der oberen langen Seite etwas frei lassen. Biskuitplatte jeweils von der langen Seite mit Hilfe des Backpapiers aufrollen, dabei das Papier gleichzeitig lösen.

7. Füllung 2: Sahne mit 2 Btl. Gelatine fix nach Packungsanleitung steif

schlagen. Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und mit Zitronensaft verrühren. 2 Btl. Gelatine fix unter das Erdbeerpüree rühren und noch 1 Min. weiterrühren. Zucker einrieseln lassen und Sahne unterheben. Die dritte Biskuitrolle mit 1/3 der Erdbeercreme füllen, aufrollen und alle Biskuitrollen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Die übrige Erdbeercreme im Kühlschrank aufbewahren.

8. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit Gelee bestreichen. Die Biskuitrollen in 5 cm dicke Scheiben schneiden (insgesamt 21 Scheiben). Die Biskuitscheiben auf dem Boden zu einer Torte aufeinandersetzen: erst 10 Scheiben, darauf 7 Scheiben, dann 3 Scheiben und zum Schluss in die Mitte eine Scheibe. Die übrige Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) geben. Die Torte vollständig mit Erdbeercreme-Tupfen "einkleiden" und in den Kühlschrank stellen.

9. Guss: Puderzucker sieben und mit Zitronensaft und Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Schmetterlinge damit bestreichen und fest werden lassen. Früchte vorbereiten. Die Torte kurz vor dem Servieren mit Früchten, Schmetterlingen und nach Wunsch gehackten Pistazienkernen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 16 g, Kh: 41 g, kJ: 1.427, kcal: 341

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.