

# Dreistöckige Hochzeitstorte

Die Hochzeitstorte mit unserem Rezept einfach selbst backen – leckere 3 stöckige Torte mit Buttercreme, Fondant und Herz-Verzierung.

etwa 35 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

**Für 2 Springformen (Ø 18 cm und Ø 22 cm):**

Ausstecher  
Backpapier  
Fett

### All-in-Teig 1:

300 g Weizenmehl  
5 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g weiche Butter oder Margarine  
6 Eier (Größe M)  
4 EL Milch  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

### All-in-Teig 2:

450 g Weizenmehl  
8 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
375 g weiche Butter oder Margarine  
9 Eier (Größe M)  
6 EL Milch

### Buttercreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
800 ml Milch  
350 g weiche Butter  
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

### Füllung:

etwa 340 g Kirschkonfitüre

### Lavendel-Creme:

1 TL getrocknete Lavendelblüten  
250 g weiche Butter  
200 g Puderzucker

## Wie backe ich eine Hochzeitstorte selbst?:

### 1 Vorbereiten:

Böden der Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

### 2 All-in-Teig 1 zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Schokoraspel, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Schokoraspel kurz unterrühren. Teig in der großen Springform (Ø 26 cm) verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5 EL Zitronenmarmelade

### Zum Verzieren:

3 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decken  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

### 3 All-in-Teig 2 zubereiten:

Den zweiten All-in-Teig entsprechend All-in-Teig 1 zubereiten, aber ohne Schokoraspel. Teig auf beide Springformen (Ø 18 + 22 cm) verteilen und zusammen backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 60 Min.**

Die Kuchen ebenfalls aus den Formen lösen, auf mit Backpapier belegte Kuchenroste stürzen und erkalten lassen.

### 4 Buttercreme zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit etwa 12 EL der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Heißen Pudding in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

### 5 Den großen Tortenboden zweimal waagrecht, die beiden kleineren jeweils dreimal waagrecht durchschneiden.

### 6 Kirsch-Buttercreme-Torte (Ø 26 cm):

**200 g** Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Etwa 2/3 des Puddings esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) füllen und flache Ringe so auf den unteren Boden spritzen, dass 2 Zwischenräume bleiben. Konfitüre glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel füllen und die Hälfte davon zwischen die Buttercremeringe verteilen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und genauso wie den unteren füllen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Torte mit der übrigen Buttercreme einstreichen und bis zum Verzieren, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

### 7 Lavendel-Torte (Ø 22 cm):

Lavendelblüten mit einem Löffelrücken zerdrücken. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren, bis die Masse cremig wird. 3 EL Creme zum Einstreichen zurücklassen. Den unteren Boden der mittleren Torte auf eine Tortenplatte geben und mit 1/3 der Creme bestreichen. Mit den 2 mittleren Böden genauso verfahren und dann den oberen Boden auflegen und andrücken. Die ganze Torte mit zurückgelassener Creme einstreichen und bis zum Verzieren, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.



#### 8 Nougat-Torte (Ø 18 cm):

Kuvertüre und Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Übrigen Pudding mit der geschmolzenen Kuvertüren-Nougatmischung verrühren. Den Pudding erkalten lassen. **150 g** Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren, den Schoko-Nougat-Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben. Die Buttercreme vierteln. Je ein Viertel auf einen Boden der kleinen Torte geben und mit dem nächsten Boden belegen. So mit allen Böden verfahren. Die restliche Buttercreme zum Einstreichen der Torte verwenden und bis zum Verzieren, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

#### 9 Verzieren:

Evtl. Gebäckbrösel der Torten auf der Tortenplatte beseitigen. Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten. Für die Kirsch-Buttercreme-Torte eine Fondant-Decke auf Ø etwa 36 cm ausrollen und mit der Folie (oben) auf den Kuchen legen. Folie vorsichtig abziehen. Die Decke von der Mitte aus glatt streichen. Den Rand von oben nach unten glatt streichen. Überstehenden Fondant abschneiden (Abb. 1). Die beiden kleineren Torten ebenso mit den Fondant-Decken einkleiden, dafür die Decken nicht mehr größer ausrollen. Torten übereinandersetzen und kalt stellen, aber nicht in den Kühlschrank.



- 10 Vom übrigen Fondant etwa 1/4 beiseitenehmen, restlichen Fondant portionsweise in Farbabstufungen rosa, hellrot, rot mit der Speisefarbe einfärben. Fondantportionen jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und verschieden große Herzchen ausstechen. Die Herzen mit Zuckerschrift dekorativ an die Torte kleben, dabei mit den kleineren, hellen Herzen beginnen und zum unteren Boden größere und farbintensivere Herzen verwenden. Die dreistöckige Hochzeitstorte sofort servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tortenböden am besten über Nacht erkalten lassen. Sie lassen sich dann besser durchschneiden.
- Falls erforderlich, Boden vor dem Durchschneiden begradigen.
- Falls die gefärbte Fondant-Masse zu weich werden sollte, einfach etwas gesiebten Puderzucker oder Dr. Oetker Gustin Speisestärke unterkneten.