

Erdbeer-Hochzeitstorte

Eine dreistöckige Hochzeitstorte mit Erdbeeren und Mascarpone-Creme einfach selber backen - Hochzeitstorte Erdbeere.

etwa 60 Stück



● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 30 cm):

Für 2 Springformen (Ø 18 cm und Ø 24 cm):

Backpapier
Tortenring

Biskuitteig für die Springform Ø 30 cm:

160 g Butter
8 Eier (Größe M)
300 g Zucker
320 g Weizenmehl
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Biskuitteig für die Springform Ø 24 und 18 cm:

160 g Butter
8 Eier (Größe M)
300 g Zucker
320 g Weizenmehl
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung für die Torte Ø 30 cm:

12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 kg Erdbeeren (möglichst gleich große)
600 g kalte Schlagsahne
1 kg Mascarpone
Saft von 1 Zitrone
etwa 4 EL Puderzucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Füllung für die Torte Ø 24 cm:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
300 g Erdbeeren

Wie backe ich eine Hochzeitstorte mit Erdbeeren selbst?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig für die Springform Ø 30 cm:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Biskuitteig für die Springform Ø 24 und 18 cm:

Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Knapp die Hälfte des Teiges in der Springform Ø 18 cm glatt streichen, übrigen Teig in der Springform Ø 24 cm verstreichen. Formen zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Springformränder lösen und entfernen. Böden auf mit Backpapier belegte Kuchenroste stürzen und erkalten lassen.

4 Den kleinen Biskuitboden (Ø 18 cm) dreimal waagrecht durchschneiden, die beiden anderen Böden jeweils zweimal waagrecht durchschneiden.

5 Torte Ø 30 cm und Ø 18 cm:

Jeweils den **oberen** Boden des großen und kleinen Biskuits (Ø 30 und 18 cm) mit der Oberseite nach unten auf eine Tortengarnierscheibe legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand etwas fetten und darumstellen. Für die 30er Form ein etwa 1 m und für die 18er Form ein etwa 50 cm langes Stück Backpapier dreimal längs falten und als Randerhöhung an den gefetteten Rand drücken. Mit Büroklammern fixieren.

6 Torte Ø 24 cm:

Den **oberen** Boden des mittleren Biskuits (Ø 24 cm) mit der Oberseite nach unten auf eine Tortengarnierscheibe legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

7 Füllung für Torte Ø 30 cm:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. Einige Erdbeeren längs halbieren und mit der Schnittfläche nach außen an den Rand des Tortenrings stellen. Übrige Erdbeeren ganz auf den Boden stellen. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zitronensaft, Puderzucker, Vanille-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL der Mascarponecreme damit verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Die geschlagene Sahne unterheben und so viel Creme über den Erdbeeren verteilen, dass diese gerade bedeckt sind. Den mittleren Boden auflegen. Übrige Creme darauf glatt streichen, dann den letzten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen und etwas andrücken. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

200 g kalte Schlagsahne
500 g Mascarpone
Saft von 1/2 Zitrone
etwa 3 EL Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Füllung für die Torte Ø 18 cm:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
etwa 150 g Erdbeeren
300 g kalte Schlagsahne
250 g Mascarpone
Saft von 1/2 Zitrone
etwa 1 EL Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
etwa 3 EL Erdbeerkonfitüre

Zum Verzieren:

etwa 500 g Erdbeeren
ungespritzte Rosen , z. B.
Pfingstrosen



8 Füllung für die Torte Ø 24 cm:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zitronensaft, Puderzucker, Vanille-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL der Mascarponecreme damit verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Zuerst die Erdbeeren, dann die geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Den mittleren Boden auflegen und übrige Creme darauf glatt streichen. Dann den letzten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen und etwas andrücken. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

9 Füllung für die Torte Ø 18 cm:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und längs halbieren. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Zitronensaft, Puderzucker und Vanille-Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL der Mascarponecreme damit verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Etwa 1 EL Konfitüre auf dem Boden verstreichen und mit etwa 1/3 Creme bedecken. zweiten Boden auflegen und die Erdbeeren mit der Schnittfläche der unteren Seite nach außen an den Rand des Tortenrings legen. So viel Creme über den Erdbeeren verteilen, dass diese gerade bedeckt sind. Den dritten Boden auflegen, mit etwa 1 EL Konfitüre bestreichen und übrige Creme darauf verteilen. Den letzten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen und etwas andrücken. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

10 Zusammensetzen:

Die Tortenringe und Backpapier lösen und entfernen. Die große Torte auf eine Platte geben. Die mittlere und kleine Torte mittig daraufsetzen.

11 Verzieren:

Erdbeeren waschen und putzen. Gut 2/3 der Erdbeeren längs halbieren und ringsherum auf die untere Torte an den Rand der mittleren Torte legen. Übrige Erdbeeren vierteln und ringsherum auf die mittlere Torte an den Rand der oberen Torte stellen.

12 Die Erdbeer-Hochzeitstorte beliebig mit Pfingstrosenblüten und -knospen (die gekürzten Stiele in etwas Frischhaltefolie einwickeln) und nach Belieben mit Olivenzweigen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch ungespritzte Rosen für die Torte verwenden.
- Sie können die Böden 2 Tage im Voraus backen und die Torten am Vortag einsetzen.