

Hochzeitstorte 5stöckig

Eine Hochzeitstorte mit verschiedenen Buttercremen für den Profi.

etwa 64 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

Für die Springform (Ø 24 cm):

Backpapier
Fett

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Für die Springform (Ø 16 cm):

Backpapier
Fett

Für die Springform (Ø 12 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig (Schichtkuchenboden):

8 Eiweiß (Größe M)
500 g Butter
500 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
8 Eigelb (Größe M)
100 ml Orangenlikör
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Biskuitteig (Wiener Mandelbiskuitboden):

4 Eier (Größe M)
50 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Biskuitteig

Wie backe ich eine Hochzeitstorte mit Buttercreme?:

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform (Ø 28 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Den Grill des Backofens vorheizen.

2 Rührteig (Schichtkuchenboden) zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und die Eigelbe etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Zunächst 2 Esslöffel des Teiges in die Springform füllen, mit Hilfe eines Tortenhebers oder Backpinsels gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost des Backofens einschieben und grillen.

Grillzeit pro Schicht: etwa 2 Min.

Einschub: unteres Drittel



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Restlichen Rührteig auf diese Weise verarbeiten.

Gebackenen Schichtkuchen 20 Min. in der Form abkühlen lassen, dann Springformrand lösen und den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.

- 3 Inzwischen Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden der Springform (Ø 24 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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

- 4 **Biskuitteig (Wiener Mandelbiskuitboden) zubereiten:**
Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf den Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.

- 5 Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Den Boden der Springform (Ø 20 cm) fetten und mit Backpapier belegen.

- 6 **Biskuitteig (Schokoladenbiskuitboden) zubereiten:**
Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Schokolade unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.

(Schokoladenbiskuitboden):

50 g Zartbitterschokolade
3 Eier (Größe M)
2 EL Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Biskuitteig (Mandelbiskuitboden):

2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Biskuitteig (Schokoladenbiskuitboden):

50 g Zartbitterschokolade
1 Ei (Größe M)
2 EL Wasser
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
25 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Marzipan-Bögen (ergibt etwa 30 Stück):

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
50 ml Wasser
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 170 g Zucker

Marzipan-Bögen (ergibt etwa 30 Stück):

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
50 ml Wasser
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 170 g Zucker

Außerdem:

200 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Sahne-Buttercreme 1:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Sahne-Pudding





Versuchsküche Rezepte und Tipps

7 Den Boden der Springform (Ø 16 cm) fetten und mit Backpapier belegen.

8 Biskuitteig (Mandelbiskuitboden) zubereiten:

Eier 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 und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.

9 Für den Teig Zartbitterschokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Den Boden der Springform (Ø 12 cm) fetten und mit Backpapier belegen.

10 Biskuitteig (Schokoladenbiskuitboden) zubereiten:

Eier und Wasser 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Schokolade kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf den Rost in den Backofen schieben. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.

300 ml Milch
200 g Schlagsahne
50 g Zucker
etwa 30 g Kokosfett
250 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Sahne-Buttercreme 2:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Sahne-Pudding
300 ml Milch
200 g Schlagsahne
50 g Zucker
etwa 30 g Kokosfett
250 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Sahne-Buttercreme 3:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Sahne-Pudding
300 ml Milch
200 g Schlagsahne
50 g Zucker
etwa 30 g Kokosfett
250 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Schokoladenbuttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines
Schokoladen-Puddingpulver
50 g Zucker
400 ml Milch
100 g Zartbitterschokolade
250 g Butter

Tränke:

50 ml Schokoladenlikör
40 ml Orangenlikör

Ananas-Buttercreme:

280 g Ananas (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Sahne-Pudding
50 g Zucker
200 ml Milch
200 g Schlagsahne
250 g Butter



11 Marzipan-Bögen (2x zubereiten):

Gelatine nach Packungsanleitung in **nur 50 ml** Wasser einweichen, quellen lassen, auflösen und mit klein geschnittenem Marzipan in einer Rührschüssel mit Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Zunächst die Hälfte des Puderzuckers unterrühren. Masse mit etwas Puderzucker bestreuen, aus der Schüssel nehmen und restlichen Puderzucker mit den Händen unterkneten. Masse auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn ausrollen und große Herzen ausstechen. Die Bögen der Herzen zu 1/3 nach außen umschlagen. Herzmitte zu einem Bogen nach außen wölben und bis zur Verwendung auf mit Puderzucker bestreuten Platten **mind.3 Tage** bei Zimmertemperatur zum Trocknen stehen lassen. Die Bögen erhalten bei längerer Trocknung eine hellere Farbe.

12 Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bräunen. Anschließend sofort aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Backpapier erkalten lassen.

13 Sahne-Buttercreme (3x zubereiten):

Gala-Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, Milch und Sahne zubereiten, in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Kokosfett zerlassen. Pudding nochmals gut durchrühren. Butter (ebenfalls Zimmertemperatur) mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren, Pudding esslöffelweise unterrühren. Zuletzt Kokosfett und Bourbon-Vanille-Zucker unterrühren.

14 Schichtkuchenboden:

Boden rundherum mit 1 Zubereitung der Sahne-Buttercreme (etwa 2 Esslöffel davon zurücklassen) einstreichen und 1 Tag kalt stellen.

15 Schokoladen-Buttercreme zubereiten:

Gala-Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber nur 400 ml Milch** zubereiten. Topf vom Herd nehmen, Schokolade in kleine Stücke teilen und im heißen Pudding unter Rühren schmelzen. Butter ebenfalls unterrühren. **Wiener Mandelbiskuitboden und Mandelbiskuitboden** jeweils waagrecht zweimal durchschneiden. Sobald die Buttercreme beginnt dicklich zu werden, nochmals gut durchrühren und die beiden unteren Böden jeweils knapp 1 cm dick mit der Creme bestreichen. Mittlere Böden auflegen, jeweils gleichmäßig mit Schokoladenlikör tränken und mit restlicher Creme bestreichen. Obere Böden auflegen, andrücken (Seitenrand evtl. glätten) und die Torten 1 Tag kalt stellen. Danach Torte Ø 24 cm rundherum mit 1 Zubereitung Sahne-Buttercreme einstreichen, übrige Creme davon (etwa 4 Esslöffel) zurückstellen. Torte Ø 16 cm erst mit beiden Schokoladenbiskuitböden zusammen einstreichen.

16 Ananas-Buttercreme zubereiten:

Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen (öfter durchrühren). Gala-Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber nur 200 ml Milch und 200 g Sahne** zubereiten. Topf vom Herd nehmen, Butter im heißen Pudding unter Rühren zerlassen. Ananasraspel ebenfalls unterrühren. **Beide Schokoladenbiskuitböden** (Ø 20 und Ø 12 cm) jeweils waagrecht zweimal durchschneiden. Sobald die Buttercreme beginnt dicklich zu werden, nochmals gut durchrühren und die beiden unteren Böden jeweils **gut** 1 cm dick mit der Creme bestreichen. Mittlere Böden auflegen, jeweils gleichmäßig mit Orangelikör tränken und mit restlicher Creme bestreichen. Obere Böden auflegen, andrücken (Seitenrand evtl. glätten) und die Torten 1 Tag kalt stellen. Danach 1 Zubereitung Sahne-Buttercreme auf diese beiden Torten und die Torte Ø 16 cm gleichmäßig aufteilen und rundherum damit einstreichen, übrige Creme davon (etwa 8 Esslöffel) zurückstellen. Eingestrichene Torten 1 Tag kalt stellen.

17 Torten übereinandersetzen und verzieren:

Gut durchgekühlte Torten der Größe nach mittig übereinandersetzen. Dafür in die Mitte der jeweils unteren Torte 1 Esslöffel der übrigen, zurückgestellten Buttercreme geben und die darüber liegende Etage auflegen und andrücken. Evtl. entstehende Zwischenräume der einzelnen Etagen mit Buttercreme verschließen.

18 Getrocknete Marzipan-Herzbögen jeweils am oberen Rand der Etagen leicht in die Buttercreme drücken. Restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Herztülle füllen und auf die obere Etage Herzen spritzen. Herzbögen mit gehackten, gebräunten Mandeln ausfüllen, restliche Mandeln dekorativ auf die Torte streuen. Torte nach Wunsch z. B. mit frischem Waldmeister garnieren und gut gekühlt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls nur eine sehr niedrige Kinderbackform zur Hand, auch den Springformrand von innen gut fetten und mit einem doppelten Streifen Backpapier den Springformrand "erhöhen".
- Alle Böden lassen sich besonders gut verarbeiten, wenn sie einen Tag zuvor gebacken worden sind.
- Statt der Mandeln können zum Füllen der Herz-Bögen auch frische Früchte verwendet werden.
- Buttercremes vom Vortag lassen sich wieder gut verarbeiten, wenn sie im Wasserbad oder Mikrowelle leicht erwärmt und anschließend mit dem Mixer kurz aufgeschlagen werden.
- Gebräunte Mandeln lassen sich gut einige Tage vorher zubereiten.
- Die einzelnen "Etagen" können Sie ohne die Marzipanbögen gut einfrieren.