

Hochzeitstorte LOVE

Eine zweistöckige Hochzeitstorte mit Mokka- und Zitronenbuttercreme und einem Überzug aus Fondant

etwa 35 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 24 cm):

Für die Springform (Ø 18 cm):

Rührteig:

400 g weiche Butter oder Margarine
350 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
2 Msp. Salz
8 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Buttercreme:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
100 g Zucker
600 ml Milch
400 g Schlagsahne
2 Btl. Instant-Espressopulver, ungesüßt
100 g Lemon Curd
425 g weiche Butter

Zum Tränken:

50 ml Orangenlikör (4 EL)
75 ml Kaffeelikör
Saft von 1 Zitrone

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Gebäckschmuck
kleine Zuckerperlen
2 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decken
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

1 Vorbereiten:

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

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen unterrühren. 2/3 des Teiges in die große Form geben, den übrigen Teig in die kleine Form geben und jeweils glatt streichen. Die Formen zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformränder lösen und entfernen. Böden jeweils auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformböden entfernen und die Böden erkalten lassen.

, rot und blau
Pudrzucker
Orangenlikör

3 Buttercreme:

Kuvertüre grob hacken. Aus Puddingpulver, Zucker, Milch und Sahne nach Packungsanleitung, **aber mit 100 g Zucker** einen Pudding zubereiten. Für die Mokka-creme knapp $\frac{2}{3}$ des Puddings in eine Rührschüssel füllen, gehackte Kuvertüre und espressopulver mit einem Schneebesen unterrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen. Für die Zitronen-creme restlichen Pudding in eine Rührschüssel füllen, Lemon Curd unterrühren und Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen. Beide Puddinge erkalten lassen (nicht in den Kühlschrank stellen).

4 Mokka-creme-Torte:

Mitgebackenes Backpapier abziehen und Böden zurückstürzen. Großen Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortengarnierscheibe legen. Kaffeelikör und Espresso mischen und den Boden mit $\frac{1}{3}$ der Likörmischung tränken. **250 g** weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Mokka-Pudding esslöffelweise daruntergeben, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Gut $\frac{1}{3}$ der Buttercreme auf dem unteren Boden verstreichen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken. Gut die Hälfte der übrigen Buttercreme auf dem Boden verstreichen. Letzten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken. Mit der restlichen Buttercreme die Torte einstreichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Zitronen-creme-Torte:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Kleinen Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortengarnierscheibe legen. Orangenlikör und Zitronensaft mischen und den Boden tränken. **175 g** weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Zitronen-Pudding esslöffelweise darunter geben, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Gut $\frac{1}{3}$ der Buttercreme auf dem unteren Boden verstreichen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken. Gut die Hälfte der übrigen Buttercreme auf dem Boden verstreichen. Letzten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken. Torte mit der übrigen Buttercreme einstreichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.



6 Verzieren:

Für den **Kuvertüre-Schriftzug** die "LOVE"-Vorlage mit Backpapier belegen oder in eine Klarsichthülle stecken. Weiße Kuvertüre hacken und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Diesen gut verschließen und Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und erst die Konturen des Schriftzugs spritzen, anschließend den Schriftzug mit Kuvertüre ausfüllen (Abb.1). Die Kuvertüre mit Zuckerperlen bestreuen und fest werden lassen.



- 7 Evtl. Gebäckbrösel der Torten auf den Tortenplatten beseitigen. Eine Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten. Für die Mokka-creme-Torte die Fondant-Decke auf Ø etwa 36 cm ausrollen und mit der Folie nach oben auf die Torte legen. Folie vorsichtig abziehen. Die Decke von der Mitte aus glatt streichen. Den Rand von oben nach unten glatt streichen. Überstehenden Fondant abschneiden. Die kleine Torte ebenso mit der Fondant-Decke einkleiden, dafür die Decke nicht mehr größer ausrollen. Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen
- 8 Fondant-Reste verkneten und in 3 gleich große Portionen teilen. Einen Teil mit roter und wenig blauer Speisefarbe pink einfärben. Ein Teil mit roter Speisefarbe rosa einfärben. Ein Teil bleibt weiß. Wenn die Massen kleben, etwas Puderzucker unterkneten. Jede Fondantmasse zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und Taler (Ø etwa 1,5 cm) ausstechen. Taler mit etwas Orangenlikör bepinseln und von oben nach unten in weiß, rosa, pink an die Torte kleben.
- 9 Vor dem Verzehr den "LOVE"-Schriftzug vorsichtig in die obere Torte stecken. Ggf. mit einem Messer die Torte vorsichtig etwas einschneiden. Die Torte sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann auch ohne Alkohol zubereitet werden. Hierfür die große Torte mit 150 ml Espresso und die kleine Torte mit dem Saft von 3 Zitronen tränken.
- Falls erforderlich, Böden vor dem Durchschneiden etwas begradigen.
- Die Torten können einzeln ohne Dekoration eingefroren werden.

Anlage: Schablone



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)