


Hochzeitstorte "Modern"

Eine extravagante Torte mit einer Butter-Creme für die Hochzeit

etwa 20 Stück

 aufwändig

 bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier
Backrahmen

Biskuitteig (dunkel):

5 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
30 g Dr. Oetker Kakao

Biskuitteig (hell):

2 Eier (Größe M)
1 EL heißes Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Pr. Salz
50 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Außerdem:

75 ml Weinbrand
150 g Johannisbeergelee, rot

Buttercreme:

250 g weiche Butter
500 g Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon Vanille
30 g Kokosfett
etwa 2 ½ EL Weinbrand

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen und darauf den Backrahmen (27 x 27 cm) stellen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig (dunkel):

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker, Aroma und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Minuten

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Backblech erneut mit Backpapier belegen und darauf den Backrahmen stellen.

Außerdem:
350 g Rollfondant
Puderzucker

4 Biskuitteig (hell):

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker, Finesse und Salz 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. Den Teig in den Backrahmen füllen, glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen, Gebäck ebenfalls auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Boden erkalten lassen.

- 5 Backpapier vorsichtig abziehen. Dunkle und helle Biskuitplatte einmal diagonal teilen. Für die untere "Etag" 1 dunkles und 1 helles Dreieck beiseite legen. Die übrigen Dreiecke wieder so halbieren, dass Dreiecke entstehen (von der langen Seite zum rechten Winkel). Für die mittlere "Etag" 1 dunkles und 1 helles Dreieck beiseite legen. Die restlichen Dreiecke wieder halbieren. Davon für die obere "Etag" 1 dunkles und 1 helles Dreieck beiseite legen. Die dunklen Dreiecke einmal waagrecht durchschneiden. Je 1 kleines dunkles und helles Dreieck als Rest anderweitig verwenden.

6 Buttercreme:

Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den Pudding (Zimmertemperatur!) esslöffelweise unterrühren. Kokosfett zerlassen, abkühlen lassen und ebenfalls nach und nach unterrühren. Zuletzt Weinbrand unterrühren. Die jeweils unteren dunklen Böden mit Johannisbeergelee bestreichen, mit einem hellen Dreieck belegen und gut mit Weinbrand tränken. Dann mit Creme bestreichen und mit jeweils einem dunklen Dreieck belegen. Diese Dreiecke wieder gut mit Weinbrand tränken. Die Dreiecke komplett mit übriger Buttercreme einstreichen und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 7 Rollfondant nach Packungsanleitung verarbeiten, ausrollen und die drei Dreiecke damit einkleiden. Die kleineren Dreiecke auf das große Dreieck setzen. Übriges Rollfondant nach Belieben einfärben, daraus beliebige Motive (z. B. Rosen oder Tiere) formen oder ausrollen und Motive (z. B. Herzen) ausstechen. Mit einem Tropfen Wasser können die Verzierungen "angeklebt" werden. Die eingekleidete Torte darf nicht im Kühlschrank gelagert werden.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann statt mit Rollfondant auch mit Marzipan eingekleidet werden und mit Puderzuckerguss überzogen und verziert werden.

