



Hochzeitstorte Seifenblasen

Eine Hochzeitstorte mit Kokos- Buttercremefüllung und marmorierter Fondant-Deko.

etwa 35 Stück

   aufwändig

  bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

100 g Kokosraspel
9 Eier (Größe M)
5 EL heißes Wasser
350 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
100 g Zucker
800 ml Kokosmilch
200 ml Milch
500 g weiche Butter
etwa 7 EL Kokoslikör, z.B. Batida de Coco®
etwa 6 EL Ananaskonfitüre

Zum Verzieren:

2 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decken
etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Vorbereiten:

Für den Teig Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Böden beider Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Wasser in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 3 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Kokosraspel kurz unterrühren. Den Teig in den Springformen verteilen und glatt streichen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben, dabei die große nach hinten und die kleine Form nach vorne stellen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 38 Min.



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

3 Füllung zubereiten:

Aus Puddingpulver, Zucker, Kokosmilch und Milch nach Packungsanleitung, **aber mit** 100 g Zucker einen Pudding zubereiten. Den heißen Pudding auf ein sauberes Backblech gießen und direkt mit Frischhaltefolie abdecken. Erkalten lassen (nicht kalt stellen).

- 4 Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den Pudding esslöffelweise darunterühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Zum Schluss den Likör unterrühren. Etwa 1/3 der Creme für die kleine Torte abnehmen.

- 5 Von den Böden das mitgebackene Papier abziehen und beide Böden jeweils zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden des großen Bodens auf eine Tortenplatte legen und mit 2 EL der Konfitüre bestreichen. Vom größeren Teil Buttercreme 1/3 auf dem Boden verstreichen und den mittleren Boden auflegen. Wieder 2 EL Konfitüre darauf verstreichen und 1/3 der Buttercreme. Den oberen Boden auflegen und die Torte mit dem letzten Drittel einstreichen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Die kleine Torte mit der übrigen Konfitüre und der übrigen Buttercreme ebenso fertigstellen und in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren für die große Torte eine Fondant-Decke auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Die Fondant-Decke mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Für die kleine Torte die Fondant-Decke abrollen und mit der Folie mittig über die Torte legen. Die Folie abziehen und die Fondant-Decke wie bei der großen Torte andrücken.



- 7 Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen. Die Reste der Fondant-Decken mit dem Fondant verkneten und dritteln. Ein Drittel bleibt weiß, 2 Drittel werden mit Speisefarbe nach Belieben eingefärbt. Für die Ränder der Torten aus dem gefärbten Fondant 2 dünne Rollen formen (etwa 65 cm und 85 cm) und diese unten um die Torten legen. Mit einem Modellierwerkzeug verzieren. Den übrigen gefärbten Fondant mit dem weißen vorsichtig verkneten, so dass eine Marmorierung entsteht. Diesen zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln oder den Folien der Fondant-Decken dünn ausrollen und runde Taler in verschiedenen Größen (2,5-4,5 cm) ausstechen (Abb. 1). Diese evtl. etwas antrocknen lassen und dann dekorativ mit Zuckerschrift an die Torte setzen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen (**Nicht in den Kühlschrank!**).



Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torten ohne Verzierung sehr gut einfrieren.
- Wer möchte, kann mit größeren Buchstaben-Ausstechern die Anfangsbuchstaben des Brautpaares ausstechen. Dazu den Fondant etwa 5 mm dick ausrollen, ausstechen und gut trocknen lassen. Die Buchstaben mit Zuckerschrift auf der Torte festkleben und von hinten etwas stützen (bis die Zuckerschrift getrocknet ist).
- Bei Färben des Fondants evtl. etwas Puderzucker unterkneten.