





Hochzeitstorte Weiß

Eine Hochzeitstorte mit einer Vanille-Himbeerfüllung und 3 Deko-Ideen.

etwa 35 Stück    aufwändig  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Ausstecher Schmetterlinge, für Marzipan und Fondant, 3er Set

Biskuitteig:

9 Eier (Größe M)
5 EL Wasser
350 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
1 l Milch
500 g Butter
etwa 6 EL samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

2 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decken
etwa 200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

Wie backe ich eine weiße Hochzeitstorte?:

1 Vorbereiten:

Je einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. 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. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker und Finesse 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 Mandeln 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 35 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 und Milch nach Packungsanleitung, **aber mit** 100 g Zucker einen Pudding zubereiten. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und 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. 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 des Fruchtaufstrichs bestreichen. Vom größeren Teil Buttercreme 1/3 auf dem Boden verstreichen und den mittleren Boden auflegen. Wieder 2 EL Fruchtaufstrich 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 dem übrigen Fruchtaufstrich 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. Die Fondantreste mit dem weißen Fondant verkneten. Den Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen, großen Gefrierbeuteln dünn ausrollen.



7 Dekoridee Streifen (Abb. 1):

Den Fondant in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden. Mit der großen Torte beginnen. Die Streifen gleichmäßig, mit etwas Abstand auf die Torte legen und leicht andrücken. Die kleine Torte ebenfalls mit den Streifen belegen, dabei in der Mitte einen Kreis (Ø etwa 6 cm) frei lassen, damit sich die Streifen nicht überschneiden. Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen.



8 Dekoridee Blüten (Abb. 2):

Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen. Mit Ausstechern verschieden große Blüten ausstechen und diese mit **Dr. Oetker Zuckerschrift weiß** an die beiden Torten kleben. In die Mitte der Blüten noch einen kleinen Klecks **Dr. Oetker gelbe Back-& Speisefarbe**, als Blütenstempel, geben. Wer möchte, kann die Torte noch vereinzelt mit kleinen **Dr. Oetker Dekor-Schmetterlingen** verzieren.



9 Dekoridee Schmetterlinge (Abb. 3):

Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen. Zuerst Blüten (Ø etwa 4 cm) ausstechen, diese halbieren und als Rand unten um die beiden Torten kleben. Aus dem Rest Schmetterlinge in verschiedenen Größen ausstechen. Diese über Löffelstiele legen und ca. 3 Std. trocknen lassen. Die Schmetterlinge dekorativ mit **Dr. Oetker Zuckerschrift weiß** an die Torte kleben.



Torte bis zum Servieren kühl stellen (nicht in den Kühlschrank).



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- In die Mitte der kleinen Torte können aus dem restlichen Fondant noch kleine Rosen modelliert werden.
- Unten um die beiden Torten ein etwa 2 cm breites Schleifenband legen.
- Damit der Pudding schneller erkaltet, diesen auf ein Backblech gießen und belegen ihn mit Frischhaltefolie.
- Wenn die Dekor-Schmetterlinge einige Tage im Voraus zubereitet werden, wird etwas mehr von dem Dekor-Fondant Weiß benötigt.

