

Jubiläums-Klassiker-Torte

Eine 3-stöckige Torte aus Klassikern der Back-Geschichte: Schokoladenbuttercreme-Torte, Nuss-Gugelhupf und Cupcake.

etwa 35 Stück



aufwändig

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier
Fett

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Außerdem:

2 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Helle Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter

Schokoladenbuttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver feinherb Schokolade
50 g Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter

Schokoladenbuttercreme-Torte und Cupcake:

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Nuss-Gugelhupf:

Rührteig:

8 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz

1 Helle Buttercreme:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

2 Schokoladenbuttercreme:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

3 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Papierbackförmchen ineinanderstellen. Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

4 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gut 2 EL Teig in das Papierbackförmchen geben, den übrigen Teig in der Springform glatt streichen. Springform und Papierbackförmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

- 5 Den Biskuitmuffin herausnehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den großen Boden fertig backen.

Backzeit: etwa 10 Min.

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

6 Rührteig zubereiten:

Eiweiß und Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb etwa 2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Nüsse und Backin mischen und in 3 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unter die Masse heben. Den Teig in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann die Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

7 Schokoladenbuttercreme zubereiten:

Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
8 Eigelb (Größe M)
300 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:
etwa 400 g Himbeeren
Puderzucker





8 Schokoladenbuttercreme-Torte:

Den großen Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortengarnierscheibe oder Tortenplatte legen und mit gut 1/3 der Schokobuttercreme bestreichen. Mittleren Boden auflegen und mit gut der Hälfte der übrigen Buttercreme bestreichen. Letzten Boden auflegen und mit übriger Buttercreme dünn einstreichen. Torte 1- 2 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest geworden ist.

9 Helle Buttercreme zubereiten:

Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

10 Cupcake:

2-3 EL helle Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und einen riesigen Tuff auf den Muffin spritzen. Den Cupcake mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

11 Nuss-Gugelhupf:

Den Gugelhupf so mit der hellen Buttercreme einstreichen, dass die Rillen ausgefüllt, die Wölbungen aber nur so bestrichen sind, dass der Kuchen sichtbar bleibt und ein "Naked-Cake-Effekt" entsteht. Gugelhupf mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

12 Schokoladenbuttercreme-Torte:

4-5 EL helle Buttercreme beiseitestellen, dann die Torte dünn mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

13 Verzieren:

Himbeeren verlesen. Die Torte auf eine Platte stellen und den Gugelhupf mittig daraufsetzen. Mit etwas Buttercreme den Übergang von Gugelhupf zur Torte mit einem dünnen Cremestrang ausfüllen. Als Abschluss den Cupcake (nach Wunsch mit oder ohne Papierbackförmchen) aufsetzen und gegebenenfalls auch mit einem dünnen Cremestrang befestigen. Die Himbeeren um den Gugelhupf und den Cupcake aufreihen und nach Wunsch eine Kerze hineinstecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Nuss-Gugelhupf statt mit Nüssen auch mit Mandeln backen.
- Sie können auch gefrorene Himbeeren kurz vor dem Servieren auf die Torte setzen. Diese erhält dann einen "eisigen" Effekt.
- Ohne Himbeeren kann man die Torte (am besten einzeln) einfrieren.

