

Jubiläumstorte mit Blüten

Spanische Vanilletorte trifft gewickelten Schoko-Traum

etwa 40 Stück



aufwändig



bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Tortenring
Fett

Spanische Vanilletorte:

Rührteig:

100 g Edelbitterschokolade (75 % Kakaoanteil)
6 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
375 g weiche Butter oder Margarine
375 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
6 Eigelb (Größe M)
275 g Weizenmehl
150 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
100 ml Rum oder Milch

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille
80 g Zucker
1 l Milch

Gewickelter Schokotraum:

Pudding:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade
375 ml Milch
40 g Zucker

Streuselteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao

Spanische Vanilletorte:

1 Vorbereiten:

Auf 5 Backpapierbögen jeweils einen Kreis von Ø 30 cm mit Hilfe des Tortenrings zeichnen. Für den Teig Schokolade hacken. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach mit Bourbon Vanille-Zucker vermischten Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit dem Rum oder der Milch und der Schokolade in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig gleichmäßig auf die 5 Backpapierbögen verteilen und bis zur Markierung glatt streichen. Jeweils einen Bogen Backpapier auf ein Blech ziehen. Tortenring darumstellen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Den Boden auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die anderen Böden wie oben beschrieben backen.

- 4 Einen Boden auf eine große Platte oder ein Brett legen und den gesäuberten Tortenring darumstellen.

5 Füllung:

Beide Päckchen Puddingpulver zusammen mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung kochen. Etwa 1/4 des heißen Puddings auf den untersten Boden streichen. Nächsten Boden auflegen und wieder etwa 1/4 des Puddings aufstreichen. So fortfahren, bis Böden und Pudding aufgebraucht sind. Die letzte Schicht ist ein Boden. Die Torte zudecken und am besten 1-2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gewickelter Schokotraum:

6 Pudding:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 375 ml Milch und Zucker**, kochen. Die ausgedrückte Gelatine unter den heißen Pudding rühren und diesen direkt mit Frischhaltefolie bedeckt erkalten lassen.

- 7 Backblech fetten, mit Backpapier belegen und einen Kreis (Ø 22 cm) aufzeichnen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

8 Streuselteig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen, übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem vorgezeichneten Kreis mit Hilfe eines Löffels zu einem runden Boden (Ø 22 cm) andrücken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Zucker
80 g weiche Butter oder Margarine
etwa 1 EL Wasser

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

50 g weiße Schokolade
250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
etwa 2 EL samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich oder schwarze Johannisbeerkonfitüre

Außerdem:

etwa 3 EL samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich oder schwarze Johannisbeerkonfitüre

Zum Verzieren:

3 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla
600 g sehr weiche Butter
900 ml kalte Milch
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe





Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das erkaltete Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken.

9 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten 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. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

- 10 Den Streuselboden auf eine Tortengarnierscheibe legen und mit etwa 3 EL Fruchtaufstrich bestreichen. Das Papier von der Biskuitplatte abziehen und diese längs in 4 gleich breite Streifen (etwa 7,5 cm) schneiden. Den Pudding mit einem Schneebesen durchrühren und gleichmäßig auf die Platte streichen.

11 Füllung:

Schokolade in kleine Stücke hacken und auf dem Pudding verteilen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und darauf streichen. Die Konfitüre jeweils längs als dünnen Streifen auf die Mitte eines Biskuitstreifens geben. Den ersten Biskuitstreifen aufrollen und senkrecht mittig auf den Streuselboden stellen. Die anderen Streifen jeweils am vorherigen ansetzen und so die Streifen zu einer Torte „wickeln“. Evtl. überstehenden Streuselboden abschneiden. Einen Tortenring darumstellen und die Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

12 Verzieren:

Zunächst 1 Pck. Tortencreme Vanilla mit 200 g Butter und 300 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Tortenringe von beiden Torten lösen und entfernen. Die beiden Torten dünn mit der Creme einstreichen. Die anderen beiden Packungen Tortencreme zusammen zubereiten. Die Creme dritteln oder vierteln und mit Speisefarben beliebig einfärben oder weiß lassen. Die Cremes getrennt in Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben.

13 Zusammensetzen:

Den gewickelten Schokotraum auf die spanische Vanilletorte setzen. Dicke Tufts in verschiedenen Größen auf die Torten spritzen und mit Dekorblüten verzieren.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann man max. 2 Tage im Voraus zubereiten.

