





Jubiläumstorte

Eine festliche Torte mit Ananascreme, Sektcreme und Schokoladenbuttercreme

etwa 30 Stück    aufwändig  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen , eckig und dreieckig

Biskuitteig , dunkel:

8 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Kakao
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Biskuitteig , hell:

2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Ananascreme:

560 g geraspelte Ananas (Abtropfgew.)
100 g Zucker
7 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Dr. Oetker Crème double
600 g kalte Schlagsahne

Sektcreme:

5 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
3 Eigelb (Größe M)
100 g Puderzucker
400 g kalte Schlagsahne
200 ml Sekt

Schokoladenbuttercreme:

50 g Kokosfett
1000 g Dr. Oetker Sahne Pudding

1 Vorbereiten:

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

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 unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterrühren. Teig in dem Backrahmen glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 30 Min.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und Gebäck zweimal waagrecht durchschneiden. Inzwischen das Backblech erneut mit Backpapier belegen und darauf den dreieckigen Backrahmen stellen. Backtemperatur erhöhen.

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

- 4 **Biskuitteig, hell:**
Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in dem Backrahmen glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 20 Min.

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

- 5 Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Dreieckigen Backrahmen säubern und um den unteren hellen Boden stellen.

- 6 **Ananascreme:**
Ananasraspel auf einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, auflösen und mit der Ananasmasse verrühren. Crème double zufügen. Sahne steif schlagen und unterheben. Eckigen Backrahmen um den unteren dunklen Biskuitboden stellen, jeweils die Hälfte der Creme auf den unteren und mittleren dunklen Biskuitboden streichen, mit dem oberen Boden bedecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 7 **Sektcreme:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb, gesiebten Puderzucker und 4 Esslöffel Sahne im Wasserbad (Wasserbad darf nicht kochen) mit dem Mixer (Rührstäbe) in etwa 10 Min. zu einer cremigen Masse aufschlagen. Gelatine in der warmen Masse lösen und im kalten Wasserbad etwa 2 Min. kalt schlagen. Sekt unterrühren. Übrige Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem unteren hellen Biskuitboden glatt streichen. Mittleren hellen Biskuitboden auflegen, restliche Creme darauf streichen, mit oberem Boden bedecken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vollmilch Schokolade
500 g weiche Butter (beides
Zimmertemperatur)

Außerdem:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
340 g Ananasscheiben
(Abtropfgew.)
etwa 12 Zitronenmelisseblätter
oder andere frische feste,
unbehandelte essbare
Pflanzenblätter



8 Buttercreme:

Kokosfett in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Schokoladenpudding durchrühren und esslöffelweise unter die Butter rühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Zuletzt das Kokosfett unterrühren. Etwa $\frac{1}{4}$ der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Quadrat aus dem Backrahmen lösen, mit knapp $\frac{2}{3}$ der Buttercreme einstreichen. Sekttorte ebenfalls aus dem Backrahmen lösen und mit übriger Buttercreme einstreichen. Beide Torten 30 Min. kühlen und dann aufeinander stellen. Die Torte mit der Buttercreme im Spritzbeutel verzieren und kalt stellen.

9 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Ananasscheiben halbieren und mit etwas Kuvertüre bestreichen. Die Blätter heiß waschen, vorsichtig trocknen und mit Hilfe eines Backpinsels die erste Schicht Kuvertüre auf die Unterseite streichen, trocknen lassen und diesen Vorgang drei- bis viermal wiederholen. Blätter vorsichtig von den Schokoblättern abziehen. Torte mit Schokofrüchten und Schokoblättern dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte 2 Tage vor dem Verzehr zubereiten oder ohne die Deko einfrieren.
- Anstatt die Blätter selbst mit Schokolade zu überziehen, können Sie auch fertige Schokoblätter kaufen.