



Silberhochzeitstorte

Cremig-feine doppelstöckige Mascarpone-Erdbeertorte in Herzform.

etwa 40 Stück  aufwändig  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Herzbackrahmen

Für das große Herz:

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
160 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
120 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Für das kleine Herz:

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
1 EL heißes Wasser
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zum Tränken:

100 ml Milch
1 EL Zucker
1 EL Dr. Oetker Kakao
75 ml kalter Kaffee
etwa 1 EL Amaretto (Mandellikör)

Füllung:

500 g Erdbeeren
500 g kalte Schlagsahne
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
250 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Zucker
etwa 2 EL Amaretto (Mandellikör)

1 Vorbereiten:

Herzbackrahmen auf maximale Größe (etwa 28 cm) einstellen. Backpapier so um den unteren Rand des Backrahmens knicken, dass ein Boden entsteht und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig für das große Herz:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig im Backrahmen glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Backrahmen säubern, auf 18 cm einstellen und wie für das andere Herz mit Backpapier vorbereiten.

200 g Löffelbiskuits

Marzipanrosen:

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

etwa 50 g Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Verzieren:

700 g kalte Schlagsahne

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zuckerperlen, silber

Dr. Oetker Schokodekor Herzen ,
weiß

3 Biskuitteig für das kleine Herz:

Den Biskuitteig für das kleine Herz wie den anderen Biskuitteig zubereiten und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Beide Böden einmal waagrecht durchschneiden. Die unteren Herzböden jeweils auf ein großes Brett und eine Platte geben.

4 Tränke:

Alle Zutaten miteinander verrühren. Die unteren Böden mit etwa der Hälfte der Tränke mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen.

5 Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Erdbeerhälften auf die unteren Böden legen. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Erdbeeren verstreichen, mit den Löffelbiskuits belegen und mit der übrigen Tränke bestreichen. Die restliche Creme darauf verstreichen und die oberen Böden auflegen. In den Kühlschrank stellen.

6 Marzipanrosen:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker verkneten und beliebig einfärben. Rosen/Blüten und Blätter daraus formen.



7 Verzieren:

Sahne mit Gelatine fix und Vanillin-Zucker nach Packungsanleitung steif schlagen. Die Herzen mit gut der Hälfte davon einstreichen und das kleine auf das große Herz setzen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Herzen beliebig damit verzieren. Mit Zuckerperlen, Dekorherzen, Rosen/Blüten und Blättern dekorativ belegen. Nach Wunsch ein silbernes Brautpaar, Kerzen, etc. auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte vor dem Einstreichen, am besten über Nacht durchziehen lassen.
- Die Biskuitteige können ebenso in Springformen Ø 28 cm und Ø 18 cm gebacken werden.