


Trauringe

Eine exklusive Torte zur Hochzeit mit einer Ganache

etwa 35 Stück

   aufwändig

 bis 100 Minuten



Wie bereite ich eine Hochzeitstorte in Form von Trauringen ganz einfach zu?:

1 Ganache:

Am Vortag Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem Topf aufkochen. Kuvertüre nach und nach bei schwacher Hitze unterrühren und so langeiterrühren, bis sie geschmolzen ist. Masse in eine Rührschüssel umfüllen und in den Kühlschrank stellen.

2 Vorbereiten:

Springform mit Rohrboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Weizenmehl

Ganache:

750 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

500 g Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

4 EL Orangenlikör, z. B.

Cointreau

All-in-Teig 1:

200 g Weizenmehl

100 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

250 g weiche Butter oder

Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

2 EL Milch

All-in-Teig 2:

200 g Weizenmehl

100 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

250 g weiche Butter oder

Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

2 EL Milch

3 All-in-Teig 1:

Mehl mit Gustin, Backin und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Rohrboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

4 All-in-Teig 2:

Zweiten Kuchen entsprechend dem ersten Kuchen zubereiten und backen.

- 5 Zartbitter-Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kränze jeweils einmal waagrecht halbieren. Von einem Kranz mit Hilfe des Springformrandes 1/4 abschneiden (Abb. 1), so dass sich die Ringe später zusammenstellen lassen. Die Schnittflächen mit 6 EL Likör tränken. Kuvertüre auf den Schnittflächen verstreichen und fest werden lassen.



6 Füllung:

Ganache mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Finesse und Orangenlikör kurz unterrühren. Untere Böden mit insgesamt einem Drittel der Ganache bestreichen, obere Böden auflegen und Ringe zusammenstellen. Mit der restlichen Ganache rundherum einstreichen und Ringe mind. 2 Std. kalt stellen.

Außerdem:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
6 EL Orangenlikör, z. B.
Cointreau

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter



7 Verzieren:

Die Hälfte der weißen Kuvertüre mit einem Sparschäler in Späne schaben und diese auf der Oberfläche der Ringe verteilen. Übrige weiße Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Dann in eine kleine Spritztüte oder einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und Herzen auf Backpapier spritzen. Dunkle Kuvertüre ebenfalls schmelzen und Herzen aufspritzen. Herzen fest werden lassen und die Ringe damit verzieren. Ringe bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für rote Herzen färben Sie die weiße geschmolzene Kuvertüre mit Dr. Oetker Back- & Speisefarbe rot ein.

