DREISTÖCKIGE HOCHZEITSTORTE / TOM & JERRY – DER FILM

Passend zum Kinostart am 12.08.2021 von Tom und Jerry habe ich eine Hochzeitstorte im Bollywood-Style gebacken. Diese Torte besteht aus drei verschiedenen Torten in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Die größte Torte ist Schokolade pur, eine nussiger Schokoteig ist mit Mississippi Mud Pie und Zartbitterganache gefüllt. Die mittlere Torte besteht aus einem luftigen Biskuit, fruchtiger Buttercreme und einer Beeren-Fruchteinlage. Die kleinste Torte ist für die Kleinsten gedacht und hat sowohl im Teig als auch der Creme Süßigkeiten. Bei der Dekoration haben ich mich für die gesamte Torte für eine Swiss Meringue Buttercreme und selbstgemachte Blüten aus Oblaten entschieden. Falls ihr die Torte mit dem Tom und Jerry Motiv machen möchtet könnt ihr noch den Kater Tom aus Rice Crispies und Fondant dazu modellieren. Die Rezepte der einzelnen Torten findet ihr auch nochmal auf meinem Blog und in meiner App, dort könnt ihr sie auch auf andere Größen umrechnen.

Zubereitungszeit: 9 h

Back-/Kochzeit: 2 h

Kühlzeit: 6 h

Temperatur + Heizart: 170°C, O/U

Stück: 1

ZUTATEN

HASELNUSS-SCHOKOLADEN-BÖDEN

- ☐ **200 g** Haselnuss / Haselnüsse (geröstet)
- ☐ **6** Eier
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Tonka Wonka
- ☐ **300 g** Buttermilch
- ☐ **300 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **400 g** Mehl
- ☐ **50 g** Kakao
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **100 g** Schokoladenstreusel

BISKUIT WALDFRUCHTTORTE

- ☐ **8** Eier
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1** Limette / Limetten (Abrieb)
- ☐ **200 g** Mehl

RÜHRTEIG HITSCHIES-TORTE

- ☐ **4** Eier
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **200 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **200 g** Buttermilch
- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver
- ☐ **100 g** Süßigkeit / Süßigkeiten (z.B. Bubble Gum Hitschies)

MISSISSIPPI MUD PIE

- [ ] **330 g** Butter
- [ ] **450 g** Zartbitterschokolade
- [ ] **775 g** Sahne
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **70 g** Mehl
- [ ] **70 g** Kakao
- [ ] **9** Eier

FRUCHTEINLAGEN

- [ ] **1 kg** Waldfrucht / Waldfrüchte (TK)
- [ ] **2** Tüte Agar Agar
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

ZARTBITTERGANACHE ZUM FÜLLEN

- [ ] **600 g** Sahne
- [ ] **400 g** Zartbitterschokolade

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME

- [ ] **300 g** Waldfrucht / Waldfrüchte (TK)
- [ ] **6** Eier
- [ ] **0.25 TL** Salz
- [ ] **210 g** Zucker
- [ ] **2 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **450 g** Butter (weich) (weich)
- [ ] **150 g** Süßigkeit / Süßigkeiten (z.B. Bubble Gum Hitschies)

ZUM FÜLLEN DER SCHOKOLADENTORTE

- [ ] **200 g** Schokoladenbrezeln

SWISS MERINGUE BUTTERCREME

- [ ] **550 g** Eiweiß
- [ ] **975 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **1625 g** Butter (weich) (weich)
- [ ] **390 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

BLÜTEN

- [ ] **106 g** Oblate / Oblaten (eckig)
- [ ] **20 g** Rosenwasser
- [ ] **2 g** Lebensmittelpulverfarbe / Lebensmittelpulverfarben (orange)
- [ ] **10 g** Zuckerdekor (Perlen)

OPTIONAL: TOM

- [ ] **300 g** Marshmallow / Marshmallows
- [ ] **30 g** Butter
- [ ] **300 g** Rice Krispies (Schoko)
- [ ] **400 g** Fondant (weiß)
- [ ] **150 g** Fondant (schwarz)
- [ ] **100 g** Fondant (blau)
- [ ] **50 g** Fondant (rosa)
- [ ] **50 g** Fondant (gelb)
- [ ] **20 g** Fondant (rot)
- [ ] **200 g** Blütenpaste
- [ ] **5 g** Lebensmittelkleber

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG SCHOKOLADENBÖDEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage zwei Backringe mit 24,5 cm Durchmesser mit Backpapier ein und stelle sie auf Lochbleche.

Falls du beide Bleche gleichzeitig backen willst musst du den Ofen auf Heißluft umstellen. Falls du sie nacheinander backen möchtest, bereite erst die Hälfte des Teiges zu, backe diesen und bereite dann die zweite Hälfte zu. Der Teig sollte nicht lange stehen, bevor er gebacken wird.

HASELNUSS-SCHOKOLADEN-BÖDEN

Mahle die Haselnüsse fein. Verrühre die zimmerwarmen Eier mit Zucker, Salz und Tonka Wonka in 10-15 Minuten weißcremig. Gib die Buttermilch und das Sonnenblumenöl dazu und rühre beides kurz ein. Siebe das Mehl mit Kakao und Backpulver und hebe alles gemeinsam mit den Schokostreuseln und den Haselnüssen kurz unter. Fülle den Teig in die beiden Backringe und backe sie im vorheizten Ofen für 35-40 Minuten.

Die Buttermilch kann jederzeit mit Haselnusslikör verfeinert werden.

VORBEREITUNG WALDFRUCHTTORTE

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle drei Backringe mit 19,5 cm Durchmesser auf mit Backfolie belegte Lochbleche. Zwei Backringe passen hervorragend auf ein Blech. Der dritte Ring kommt auf ein separates Blech. Stelle die Backringe 0,5 cm kleiner ein als die endgültige Torte.

BISKUIT WALDFRUCHTTORTE

Schlage die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10-15 Minuten weißcremig. Reibe die Limettenschale ab und siebe das Mehl zum Teig. Hebe alle Zutaten vorsichtig unter. Fülle den Biskuit in die Backringe ein, streiche ihn glatt und backe ihn dann im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten, bis er gar ist. Nimm die Böden aus dem Ofen heraus, lasse sie 5 Minuten abkühlen, löse die Backringe ab und lasse die Biskuitböden dann abgedeckt komplett abkühlen.

Falls du nur einen Backofen besitzt, solltest du den Teig in nur 2 Formen füllen, um sie gleichzeitig backen zu können. Biskuit muss nämlich direkt nach dem Einfüllen in die Form gebacken werden und darf nicht „warten“. Die Backzeit kann sich dadurch etwas verlängern.

VORBEREITUNG HITSCHIES-TORTE

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage drei Backringe mit 14,5 cm Durchmesser in Backpapier ein und stelle sie auf ein Lochblech.

RÜHRTEIG HITSCHIES-TORTE

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre das Öl und die Buttermilch vorsichtig ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, siebe es zu den Eiern, hacke die Süßigkeiten fein und hebe alles kurz unter. Fülle den Teig in die Backringe ein und backe die Böden im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten, bis sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie komplett abkühlen. Entferne die Tortenringe.

MISSISSIPPI MUD PIE

Stelle den Ofen auf 160°C Heißluft um, schlage drei Backringe mit 24 cm Durchmesser in Backpapier ein und stelle sie auf Lochbleche.

Schmilz die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle. Gib die Schokolade dazu und rühre sie ein, bis sie geschmolzen ist. Füge unter Rühren erst die Sahne und dann Vanilleextrakt, Mehl und Kakao hinzu. Gib die Eier einzeln dazu und rühre sie ein, sodass eine sämige Masse entsteht. Fülle die Masse in die Backringe und backe sie gleichzeitig im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten.

FRUCHTEINLAGEN

Lasse die Früchte auftauen und püriere sie. Verrühre sie mit dem Agaragar und Vanilleextrakt und lasse sie im Topf aufkochen. Koche die Masse mindestens 2 Minuten lang sprudelnd, damit das Agaragar wirken kann. Lege 5 tiefe Teller (Durchmesser maximal 18 cm) mit Frischhaltefolie aus und fülle die Masse hinein. Lasse die Fruchteinlage bei Raumtemperatur stocken und friere sie dann ein.

Mache eine Gelierprobe, bevor du die Masse in die Teller füllst, so gehst du sicher, dass sie richtig geliert. Fülle dazu 1-2 EL in ein kleines Schälchen und stelle es in den Kühlschrank, die Masse sollte innerhalb kurzer Zeit fest werden.

GANACHE

Koche die Sahne auf, nimm sie vom Herd und rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist und sich alles gut verbunden hat. Fülle die Ganache in eine Schüssel um und lasse sie abkühlen.

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME

Koche die TK-Früchte so lang, bis eine dickflüssige Masse entsteht und kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in einer Küchenmaschine bei 70°C für 10 Minuten. Falls du keine Küchenmaschine mit Hitzefunktion besitzt, kannst du die Eier in einer Schüssel über einem Wasserbad rühren. Die Eier pasteurisieren durch die Hitze. Rühre die Creme anschließend bis sie kalt ist weiter, das kann bis zu 25 Minuten dauern. Die Eiercreme sollte etwa auf Zimmertemperatur abkühlen. Rühre die Butter schaumig, füge dann die Eiermasse hinzu und verrühre beides miteinander. Gib etwa ein Drittel der Creme in eine separate Schüssel und rühre in die übrige Creme das Fruchtpüree kurz unter. Hacke die Süßigkeiten klein und hebe sie unter das restliche Drittel der Creme. Stelle beide Cremes bis zur weiteren Verwendung kalt.

HITSCHIES-TORTE FÜLLEN

Halbiere die Böden waagrecht, sodass 6 Böden entstehen. Setze den ersten Boden auf einen Tortenretter oder ein Ganaching Board und bestreiche ihn mit etwas Süßigkeiten-Buttercreme. Setze den nächsten Boden darauf und fülle so die gesamte Torte. Streiche den Rand mit einer Teigkarte ab, setze einen Tortenring mit Tortenrandfolie um die Torte und stelle sie kalt.

WALDFRUCHTTORTE FÜLLEN

Halbiere die Böden waagrecht, sodass 6 Böden entstehen. Setze den ersten Boden auf ein Ganaching Board oder einen Tortenretter und bestreiche ihn mit etwas Frucht-Buttercreme. Lege die Fruchteinlage mittig auf die Creme, bedecke sie mit weiterer Creme und setze den nächsten Boden darauf. Fülle so die gesamte Torte. Streiche den Rand mit einer Teigkarte ab, setze einen Tortenring mit Tortenrandfolie um die Torte und stelle sie kalt.

SCHOKOLADENTORTE FÜLLEN

Hacke die Schokoladenbrezeln klein und schlage die kalte Ganache kurz mit einem Handrührgerät auf. Halbiere die Böden waagrecht, sodass 4 Böden entstehen. Setze den ersten Boden ein Ganaching Board oder einen Tortenretter und bestreiche ihn mit etwas Ganache. Setze einen Mississippi Mud Pie darauf, bestreiche diesen mit etwas Ganache und streue ein Drittel der Brezeln darüber. Streiche sie mit etwas Ganache glatt und setze den nächsten Boden darauf. Fülle so die gesamte Torte, setze einen Tortenring um die Torte und stelle sie kalt.

SWISS MERINGUE BUTTERCREME

Erhitze das Eiweiß mit dem Zucker und Salz über einem kochenden Wasserbad oder in der Kenwood Cooking Chef Connect für 10 Minuten bei 70°C, rühre dabei ständig mit dem Schneebesen des Handrührgeräts oder mit der Kenwood auf Stufe 4. So wird das Eiweiß pasteurisiert. Nimm das Eiweiß von der Hitze herunter und rühre es etwa 20 Minuten weiter, bis es wieder abkühlt. Verrühre in der Zwischenzeit auch die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre nun die Eiweißmasse ein und schlage die Buttercreme gut auf.

TORTEN EINSTREICHEN

Streiche die gekühlten Torten mit etwas Buttercreme glatt, fülle dabei alle Lücken auf und binde damit alle Brösel. Stelle die grundierten Torten nochmal für etwa 30-60 Minuten in den Kühlschrank. Streiche die Oberfläche und den Rand der Torten mit der Buttercreme glatt. Nutze für den Rand ein zweites Ganaching Board und eine große Teigkarte, so wird die Torte schön gleichmäßig und glatt. Stelle die Torte nach Bedarf zwischendurch kalt. Setze die obere und mittlere Torte auf Cake Boards und streiche sie nochmal mit etwas Creme glatt.

BLÜTEN

Stich aus den Oblaten Blütenblätter aus, hebe dabei die Reste auf. Streiche sie mit Rosenwasser oder einfachem Leitungswasser und nach Belieben etwas Lebensmittelfarbe ein und lege sie zum Trocknen gewölbt auf Löffel oder etwas Ähnliches. Wenn du möchtest kannst du ihnen mit einem Silikonstempel noch etwas Struktur geben. Erwärme die Oblatenreste mit etwas Wasser in der Mikrowelle. Klebe dann die Blütenblätter mit der Masse zu Blüten zusammen. Setze einige Zuckerperlen in die Mitte.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Setze die Schokoladentorte auf eine Tortenplatte und stich, auf die Höhe der Torte zugeschnittene, Rundhölzer oder stabile Strohhalme in die Torte, lasse dabei den Rand frei. Setze dann die zweite Torte mit dem Cake Board auf die Rundhölzer und stich auch in die zweite Torte passende Rundhölzer. Setze die dritte Torte darauf und dekoriere dann die Torte mit den Blumen. Du kannst auch noch echte Blumen oder sonstige Dekoration hinzufügen. Nach Belieben kannst du noch Buchstaben oder Sprüche-Topper in die oberste Torte stecken oder Tom modellieren und in die unterste Torte einbauen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

OPTIONAL: TOM MODELLIEREN

Schmilz die Marshmallows in der Mikrowelle oder in einer beschichteten Pfanne bei mittelhoher Hitze. Gib nun die Butter hinzu und rühre sie ein. Füge den Puffreis ebenfalls hinzu und rühre ihn in die Marshmallowmasse ein. Nutze dazu erst einen Backlöffel, da die Masse sehr heiß ist. Sobald die Masse nur noch lauwarm ist, fette deine Hände mit etwas Backtrennspray und knete die Masse mit den Händen durch.

Forme nun nach Belieben deine Figurteile wie Kopf und Schwanz. Drücke die Masse dabei immer gut fest, damit sie schön kompakt wird. Lasse alles komplett abkühlen bevor du dein Motiv eindeckst.

Verknete den Fondant, lasse dabei rosa und einen Teil von weiß und schwarz pur, mische aus den verschiedenen Fondantfarben und etwas Blütenpaste graue, grüne und orangene Modelliermasse und füge auch zu rosa und weiß noch etwas Blütenpaste hinzu, so wird die Masse schneller fest und stabiler. Decke Kopf und Schwanz mit grauem Fondant ein, modelliere dann alle Details wie Mund, Augen, Ohren, Nase und Pfote und klebe sie an. Lasse größere Teile eventuell etwas vortrocknen und befestige sie nach Bedarf mit Zahnstochern. Lasse die Figur am besten über Nacht aushärten. Höhle dann einen Teil der Torte aus und setze die Figur hinein.

Nach Belieben kannst du auch weitere Zutaten wie gefriergetrocknete Früchte, Trockenfrüchte, Salzbrezeln oder auch Nüsse mittelgrob zerkleinern und in die Masse einkneten. Diese verleihen der Rice-Crispie-Masse noch mehr Geschmack.