

ERDNUSSTORTE / ECKIGE HOCHZEITSTORTE



Die Hochzeitssaison beginnt schon bald und dafür möchte ich vorbereitet sein. In diesem Rezept bereite ich eine moderne, florale, eckige Hochzeitstorte zu. Erdnussböden werden mit einer Erdnuss-Praliné und Schokobuttercreme gefüllt. Zeitlich könnt ihr solche großen Torten immer gut einplanen: Tag 1 ist zum Backen der Böden und zum Vorbereiten der Füllungen, Tag 2 zum Füllen und Glattstreichen und Tag 3 zum Dekorieren. Ich habe mir die Arbeit auf 2 Tage aufgeteilt, damit ich genügend Zeit zum Kühlen habe. So artet das Backen von großen Torten nicht in Stress aus. Ich finde blumige Torten so schön, diese Blumen habe ich ganz einfach mit einem Spritzbeutel aufgespritzt.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20 cm

Breite: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle zwei Backrahmen auf mit Backfolie belegte Lochbleche.

ERDNUSSKUCHEN

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Kokosblütenzucker und Vanilleextrakt 4-5 Minuten cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Zerkleinere die Erdnüsse in einem Mixer oder hacke sie fein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und den Erdnüssen und hebe es gemeinsam mit den Kakaonibs unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben.



Tipp: Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.



Tipp: Backe für eine höhere Torte noch einen dritten Boden (aus der halben Teigmenge).

BÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe die Böden im vorgeheizten Ofen für 30-35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie komplett in der Form abkühlen. Nimm die abgekühlten Böden aus den Rahmen und halbiere sie jeweils einmal waagrecht.

PRALINÉ-FÜLLUNG

Röste die Erdnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften. Lasse sie ausgebreitet auf einem Blech abkühlen und zerkleinere sie anschließend in einem Mixer. Schmelz die Kuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad und gib sie gemeinsam mit dem Zimt zu den Erdnüssen und verrühre

ERDNUSSKUCHEN:

- ☐ **6** Eier
- ☐ **300 g** Kokosblütenzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **300 g** Buttermilch
- ☐ **300 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **200 g** Erdnüsse (gesalzen)
- ☐ **100 g** Kakaonibs

PRALINÉ-FÜLLUNG:

- ☐ **200 g** Erdnüsse (gesalzen)
- ☐ **300 g** Karamellkuvertüre
- ☐ **¼ TL** Zimt
- ☐ **150 g** Cookie Dough Fudges

SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- ☐ **230 g** Eiweiße
- ☐ **400 g** Zucker
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **680 g** Butter (weich)
- ☐ **160 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **200 g** Zartbitterkuvertüre

ERDNUSSTORTE / ECKIGE HOCHZEITSTORTE



alles miteinander.

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. Schmilz die Kuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad und hebe sie unter 600 g der Buttercreme. Fülle die übrige helle Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

TORTE SCHICHTEN

Setze den ersten Tortenboden auf eine Ganaching Platte, Spritze einen Rand aus heller Buttercreme darauf, fülle die Schoko-Buttercreme in die Mitte und streiche sie glatt. Gib etwas Praliné-Füllung darauf, streue Cookie Dough Fudges darüber und setze dann den nächsten Boden darauf, fülle so die gesamte Torte und schließe mit einem geraden Tortenboden ab. Gib eine Ganaching Platte darauf, stelle Tortenrandfolie und einen Backrahmen um die Torte und stelle sie mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

TORTE EINSTREICHEN

Streiche die Torte mit einer dünnen Schicht heller Buttercreme ein und schneide sie nach Bedarf in Form. Streiche sie dann mit heller Buttercreme ein und glatt. Nimm die Ganaching Platte ab und streiche auch die Oberfläche der Torte mit heller Buttercreme ein und glatt.

DEKORATION

Färbe die übrige Buttercreme nach Belieben mit Lebensmittelfarbpasten ein und spritze daraus Blumen auf die Torte oder dekoriere die Torte mit echten Blumen. Nach Belieben kannst du Lebensmittelfarbpulver an die Torte geben. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sallys!