

KOKOSTORTE / ECKIGE HOCHZEITSTORTE



Die Hochzeitssaison beginnt schon bald und dafür möchte ich vorbereitet sein. In diesem Rezept bereite ich eine moderne, florale, eckige Hochzeitstorte zu. Kokosböden gefüllt mit einem Himbeer-Zitronencurd und mit Swiss Meringue Buttercreme eingestrichen. 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
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 15 cm

Breite: 15 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle zwei Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

KOKOSKUCHEN

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4-5 Minuten cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam den Kokosraspeln 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 25-30 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.

HIMBEER-ZITRONENCURD

Reibe die Schale der Zitronen ab, achte darauf, dass es unbehandelte Bio-Zitronen sind, deren Schale verzehrt werden kann. Verrühre den Abrieb mit dem Zitronensaft, den Himbeeren, den Eiern, dem Zucker und der Stärke klümpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, zerdrücke die Himbeeren und rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie einmal kurz aufkochen. Nimm das Curd vom Herd und streiche

KOKOSKUCHEN:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **150 g** Buttermilch
- ☐ **150 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **225 g** Mehl
- ☐ **1.5 TL** Backpulver
- ☐ **100 g** Kokosraspeln

HIMBEER-ZITRONENCURD:

- ☐ **1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- ☐ **200 g** Himbeeren (TK)
- ☐ **3** Eier
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Speisestärke
- ☐ **150 g** Butter (kalt)

SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

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

KOKOSTORTE / ECKIGE HOCHZEITSTORTE



es durch ein Haarsieb, so werden die Kerne der Himbeeren entfernt. Rühre die kalte Butter in Stücken ein, so kühlt die Masse schneller ab und fülle sie dann um und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

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, Vanilleextrakt und der Zitronenpaste etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre nun die Eiweißmasse ein und schlage die Buttercreme gut auf. Fülle die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

TORTE SCHICHTEN

Setze den ersten Tortenboden auf eine Ganaching Platte, Spritze einen Rand aus Buttercreme darauf, fülle den Curd in die Mitte und streiche ihn glatt. Gib etwas Buttercreme 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 Buttercreme ein und schneide sie nach Bedarf in Form. Streiche sie dann mit weiterer Buttercreme ein und glatt. Nimm die Ganaching Platte ab und streiche auch die Oberfläche der Torte mit 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 Sally!