



Die Hochzeitssaison beginnt schon bald und dafür möchte ich vorbereitet sein. In diesem Rezept bereite ich eine moderne, florale, eckige Hochzeitstorte zu. 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
3 Stunden



Back-/Kochzeit
55 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20 cm

Breite: 20 cm

VORBEREITUNG KOKOSKUCHEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle zwei Backrahmen mit 15 x 15 cm 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.

VORBEREITUNG ERDNUSSKUCHEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle zwei Backrahmen mit 20 x 20 cm auf mit Backfolie belegte Lochbleche.



Tipp: Verwende für diese Teige 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 jeweils noch einen dritten Boden (aus der halben Teigmenge).

KOKOSBÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Backrahmen und streiche ihn glatt. Backe die Kokosböden 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.

ERDNUSSBÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Backrahmen und streiche ihn glatt.

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

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

HIMBEER-ZITRONENCURD:

- 1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- 200 g** Himbeeren (TK)
- 3** Eier
- 80 g** Zucker
-

HOCHZEITSTORTE / FLORAL, MODERN UND ECKIG



Backe die Erdnussböden für etwa 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.

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 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.

PRALINÉ-FÜLLUNG

Röste die Erdnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften. Lasse sie ausgebreitet auf einem Blech abkühlen und zerklainere sie anschließend in einem Mixer. Schmilz die Kuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad und gib sie gemeinsam mit dem Zimt zu den Erdnüssen und verrühre 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. Rühre in etwa ein Drittel der Buttercreme die Zitronenpaste ein und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. 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.

KOKOSTORTE SCHICHTEN

Setze den ersten Tortenboden auf eine Ganaching Platte, Spritze einen Rand aus Zitronen-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 mindesten 2 Stunden in den Kühlschrank.

ERDNUSSTORTE 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,

- 1 TL** Speisestärke
- 150 g** Butter (kalt)

PRALINÉ-FÜLLUNG:

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

SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- 460 g** Eiweiße
- 800 g** Zucker
- 1 TL** Salz
- 1360 g** Butter (weich)
- 320 g** Puderzucker
- 2 TL** Vanilleextrakt
- 1 EL** Zitronenpaste
- 200 g** Zartbitterkuvertüre

HOCHZEITSTORTE / FLORAL, MODERN UND ECKIG



stelle Tortenrandfolie und einen Backrahmen um die Torte und stelle sie mindesten 2 Stunden in den Kühlschrank.

TORTEN EINSTREICHEN

Streiche die Torten 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 Platten ab, setze die Torten auf Cake Boards und streiche auch die Oberfläche der Torten mit Buttercreme ein und glatt. Stabilisiere die untere Torte mit Holzstäben.

DEKORATION

Setze die Kokostorte auf die Erdnusstorte. 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!