

WALDFRUCHTTORTE / HOCHZEITSTORTE



Es ist Hochzeitssaison. Diese fruchtige Torte ist da genau passend. Die vielen Fruchteinlagen aus Waldfrüchten sorgt für eine frische, sommerliche Note. Die Beeren und Früchte könnt ihr nach Geschmack und Belieben variieren. Die Torte ist mit einer fruchtig beerigen französischen Buttercreme gefüllt und für die schöne weiße Farbe mit einer Swiss Meringue Buttercreme eingestrichen. Mit 20 cm Durchmesser ist sie perfekt als mittleres Stockwerk geeignet, du kannst sie aber auch einzeln und größer oder kleiner zubereiten. Die anderen beiden Stockwerke und auch die Dekoration der gesamten Hochzeitstorte findest du ebenfalls auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit
2.5 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle drei Backringe 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

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 die 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.

BISKUIT:

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

FRUCHTEINLAGEN:

- ☐ **1 kg Waldfrucht (TK)**
- ☐ **2 Tüte Agar Agar**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**

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 mindestens 2 cm kleiner als die endgültige Torte) 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.

FRANZÖSISCHE FRUCHT-BUTTERCREME:

- ☐ **300 g Waldfrüchte (TK)**
- ☐ **4 Eier**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **140 g Zucker**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**
- ☐ **300 g Butter (weich)**

SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- ☐ **185 g Eiweiße**
- ☐ **325 g Zucker**
- ☐

FRANZÖSISCHE FRUCHT-BUTTERCREME

WALDFRUCHTTORTE / HOCHZEITSTORTE



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 zuletzt das Fruchtpüree dazu und rühre es kurz unter. Fülle die Buttercreme in eine Schüssel um und stelle sie bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank.

—

1 Pr. Salz

☐

540 g Butter (weich)

☐

130 g Puderzucker

☐

1 TL Vanilleextrakt

TORTE 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 Fruchteinslage 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.

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.

TORTE EINSTREICHEN UND DEKORIEREN

Streiche die gekühlte Torte mit etwas Swiss Meringue Buttercreme glatt, fülle dabei alle Lücken auf und binde damit alle Brösel. Stelle die grundierte Torte nochmal für etwa 30-60 Minuten in den Kühlschrank. Streiche die Oberfläche und den Rand der Torte mit der Swiss Meringue 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. Streiche dann die Oberfläche der Torte glatt und stelle die Torte über Nacht oder mehrere Stunden kalt. Dekoriere die Torte nach Belieben mit essbaren Blüten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!