

HOCHZEITSTORTE MIT BUBBLE GUM HITSCHIES / FÜR KINDER



Sommer ist die Zeit für Hochzeiten. Bei dieser kleinen, aber hohen Torte ist der Geschmack extra für Kinder gemacht, durch die bunten Hitschies und den Bubble Gum Geschmack ist die Torte auf jeden Fall ein Highlight. Die Torte ist mit einer französischen Buttercreme gefüllt und für die schöne weiße Farbe mit einer Swiss Meringue Buttercreme eingestrichen. Mit 15 cm Durchmesser ist sie perfekt als oberstes Stockwerk geeignet, du kannst sie aber auch einzeln und größer zubereiten. Die anderen beiden Stockwerke und auch die Dekoration der gesamten Hochzeitstorte findest du ebenfalls auf meinem Blog und in meiner App.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 14 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage drei Backringe in Backpapier ein und stelle sie auf ein Lochblech. Stelle die Backringe 0,5 cm kleiner ein als die endgültige Torte.

RÜHRTEIG

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.

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME

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 und füge dann die Eiermasse dazu und verrühre beides miteinander. Hacke die Süßigkeiten klein und hebe sie unter die Creme. Stelle die Creme bis zur weiteren Verarbeitung kühl.

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 französischer 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.

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

RÜHRTEIG:

- 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 Süßigkeiten (z.B. Bubble Gum Hitschies)

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME:

- 2 Eier
- 1 Pr. Salz
- 70 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Butter (weich)
- 150 g Süßigkeiten (z.B. Bubble Gum Hitschies)

SWISS MERINGUE BUTTERCREME:

- 140 g Eiweiße
- 245 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 410 g Butter (weich)
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

HOCHZEITSTORTE MIT BUBBLE GUM HITSCHIES / FÜR KINDER



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!