HOCHZEITSTORTE FÜR LISA UND ALEX – 3 STOCKWERKE

Für die Vintage Hochzeit meiner Freundin habe ich mir eine dreistöckige Hochzeitstorte ausgedacht. Hierbei backe ich 3 unterschiedliche Torten mit jeweils unterschiedlichen Füllungen – so ist für jeden Gast etwas dabei. Die Torte reicht für ca. 100-150 Personen (1 Stück pro Person) – meist sogar noch für mehr Personen, da nicht jeder ein ganzes Tortenstück isst. Die Torte besteht aus einer Amarena-Kirsch-Schichttorte (unterstes Stockwerk), einer dunklen Sachertorte mit Schokoladencreme (mittleres Stockwerk) und einer hellen Sachertorte mit Himbeercreme (oberes Stockwerk). Diese Torten lassen sich allesamt wunderbar 3-4 Tage vor der eigentlichen Hochzeit herstellen und vorbereiten, so dass man sich die Arbeit wunderbar aufteilen kann.

Zubereitungszeit
9 Stunden

Kühlzeit
4 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

KIRSCHTORTE

Schlage einen Backringe mit Backpapier ein und lege ihn auf ein Lochblech. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 6-7 Minuten zu einer sehr cremigen Masse. Füge den Zitronenabrieb, die Buttermilch und das Öl hinzu und rühre die Zutaten nur kurz bei niedriger Stufe ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und siebe es zum Teig. Rühre es gemeinsam mit den gemahlenen Mandeln kurz in den Teig ein. Fülle den Teig in die vorbereitete Backform und backe ihn im unteren Drittel für ca. 40 Minuten, bis er gar ist. Führe eine Stäbchenprobe durch und nimm den Kuchen aus dem Ofen. Lasse ihn mit einem Tuch abgedeckt komplett abkühlen. Stelle ihn vor dem Schneiden für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, damit er sich besser schneiden lässt.

TEIG FÜR 1 BODEN KIRSCHTORTE - 2 MAL BACKEN (30 CM):

- [ ] **7** Eier
- [ ] **350 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 TL** Zitrone (Abrieb)
- [ ] **350 g** Buttermilch (zimmerwarm)
- [ ] **350 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **525 g** Mehl
- [ ] **230 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **3.5 TL** Backpulver

DUNKLE SACHERTORTE

Die Teigmenge reicht für 1 Sacherboden aus. Damit die Torte schön hoch wird und die einzelnen Böden gleichmäßig geschnitten werden können, habe ich 4 Böden gebacken. 3 würden auch ausreichen, allerdings habe ich bei allen 4 Böden den Deckel abgeschnitten. Insgesamt bleibt so 1 komplette Sachertorte übrig, die ihr füllen und auch einfrieren könnt. Für Motivtorten verwende ich einfach gerne komplett glatte Böden.

Heize den Ofen auf 160°C O/U vor und stelle den Backring auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

Schmilz die Schokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad.

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in etwa 5-6 Minuten weißcremig. Rühre dann jedes Eigelb einzeln für etwa 30 Sekunden ein.

Schlage in der Zwischenzeit auch das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee. Rühre den Zucker ein und schlage es etwa 3-4 Minuten weiter.

Hebe nun das Mehl, die Flüssigkeit und den Eischnee im Wechsel kurz unter den Teig. Fülle ihn in den vorbereiteten Backring ein und backe ihn im vorgeheizten

DUNKLE SACHERTORTE FÜR 1 BODEN - 4 MAL BACKEN (26 CM):

- [ ] **200 g** Zartbitterschokolade
- [ ] **200 g** Butter (weich)
- [ ] **140 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **8** Eigelbe
- [ ] **8** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **140 g** Zucker
- [ ] **170 g** Mehl
- [ ] **1 EL** Rum

HELLE SACHERTORTE FÜR 2 BÖDEN - 2 MAL BACKEN (20 CM)::

- [ ]

HOCHZEITSTORTE FÜR LISA UND ALEX – 3 STOCKWERKE

Ofen für etwa 50 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn mit einem Tuch abgedeckt komplett abkühlen. Stelle ihn vor dem Anschneiden für 1 Stunde in den Kühlschrank.

HELLE SACHERTORTE

Die Teigmenge reicht für 2 Sacherböden aus. Damit die Torte schön hoch wird und die einzelnen Böden gleichmäßig geschnitten werden können, habe ich 4 Böden gebacken. 3 würden auch ausreichen, allerdings habe ich bei allen 4 Böden den Deckel abgeschnitten. Insgesamt bleibt so 1 komplette Sachertorte übrig, die ihr füllen und auch einfrieren könnt. Für Motivtorten verwende ich einfach gerne komplett glatte Böden.

Heize den Ofen auf 160°C O/U vor und stelle 2 Backringe auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie. Wenn du sie mit 20 cm Durchmesser backst, passen exakt zwei Backringe auf ein Blech.

Schmilz die Schokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad.

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in etwa 5-6 Minuten weißcremig. Rühre dann jedes Eigelb einzeln für etwa 30 Sekunden ein.

Schlage in der Zwischenzeit auch das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee. Rühre den Zucker ein und schlage es etwa 3-4 Minuten weiter.

Hebe nun das Mehl, die Flüssigkeit und den Eischnee im Wechsel kurz unter den Teig. Fülle ihn gleichmäßig in die zwei vorbereiteten Backringe ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 45-50 Minuten. Nimm die Böden aus dem Ofen und lasse sie mit einem Tuch abgedeckt komplett abkühlen. Stelle sie vor dem Anschneiden für 1 Stunde in den Kühlschrank.

GANACHE FÜR ALLE TORTEN

Lasse die Sahne aufkochen und nimm sie dann vom Herd herunter. Rühre die Schokolade in kleinen Stücken oder am besten geraspelt ein und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Lasse die Ganache abgedeckt bei Raumtemperatur abkühlen.

KIRSCHFÜLLUNG

Lasse die Kirschen in einem Topf bei mittlerer Hitze auftauen und püriere sie anschließend. Lasse den Kirschsaft nun aufkochen. Verrühre die Stärke mit dem Wasser und rühre sie in die Kirschmasse ein. Lass den Pudding etwas köcheln, damit er eindickt. Rühre nun den Marzipan ein. Fülle die Kirschmasse um und lasse sie abgedeckt komplett abkühlen. Stelle sie dann in den Kühlschrank.

Lasse die Ganache und die Böden über Nacht abgedeckt abkühlen.

TAG 2: BUTTERCREME-HERSTELLUNG

HIMBEERBUTTERCREME FÜR HELLE SACHERTORTE

Lasse die Himbeeren in einem Topf einkochen und zerdrücke sie hierbei mit dem Whacker. Lasse sie so lange einkochen, bis die Flüssigkeit fast komplett verkocht

- [ ] **240 g** weiße Schokolade
- [ ] **240 g** Butter (weich)
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **10** Eigelbe
- [ ] **10** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **70 g** Zucker
- [ ] **220 g** Mehl
- [ ] **2 EL** Milch

GANACHE FÜR HELLE SACHERTORTE UND KIRSCHTORTE:

- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **1200 g** weiße Schokolade

ZARTBITTERGANACHE FÜR DUNKLE SACHERTORTE:

- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **800 g** Zartbitterschokolade

KIRSCHFÜLLUNG FÜR KIRSCHTORTE:

- [ ] **1.5 kg** Kirschen (TK)
- [ ] **100 g** Speisestärke
- [ ] **100 g** Wasser
- [ ] **400 g** Marzipanrohmasse

HIMBEERBUTTERCREME FÜR HELLE SACHERTORTE:

- [ ] **250 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- [ ] **3** Eier
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **225 g** Butter

SCHOKOLADENBUTTERCREME FÜR DUNKLE SACHERTORTE:

- [ ] **6** Eier
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Tonka Wonka
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **450 g** Butter
- [ ] **200 g** Zartbitterschokolade

ist. Streiche sie durch ein feines Haarsieb und lasse sie abkühlen.

Verrühre die Eier mit dem Salz und Zucker und stelle es über ein Wasserbad. Lass das Wasser nun kochen und erhitze die Eier-Zucker-Masse unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät für etwa 10 Minuten – so erreicht die Masse 70°C und mögliche Keime werden abgetötet.

Einfacher ist es in der Kenwood Cooking Chef: Verrühre die Zutaten kurz mit dem Schneebesen auf Stufe 4 und stelle die Maschine auf 70°C ein. Achte auf die Sicherheitsfunktion (damit sie sich nicht abstellt) und rühre die Masse nun nach Erreichen der 70°C für 10 Minuten.

Stelle anschließend die Temperatur aus oder nimm die Rührschüssel vom Wasserbad herunter und rühre die Eier-Zucker-Masse nun so lange, bis sie abgekühlt ist. Das kann 20 Minuten dauern. Schneller geht's, wenn du sie in eine kalte Schüssel füllst und dann kalt rührst. Sie sollte maximal 21-23°C haben, damit die Butter nicht schmilzt.

Verrühre die Butter in einer separaten Schüssel maximalschaumig, also so lange, bis sie schön weißcremig ist. Rühre nun die abgekühlte Eiermischung und das Himbeerpüree ein. Die Buttercreme sollte nun schön glänzen und streichfähig sein.

Auf diese Weise werden alle 3 Buttercremes hergestellt, nur wird bei der Kirschtorte noch Bittermandel-Aroma eingerührt und bei der Schokoladenbuttercreme flüssige Schokolade.

TORTEN FÜLLEN

Löse die Tortenböden aus den Backringen heraus und schneide sie mit einer Tortensäge in dünne Böden. Setze den ersten Boden auf einen Tortenretter oder ein Cakeboard und bestreiche ihn bei der Kirschtorte mit der Kirschfüllung, bei der dunklen Sachertorte mit der Marmelade und bei der hellen Sachertorte mit Himbeermarmelade.

Streiche nun etwas Buttercreme darauf und setze den nächsten Boden auf. Fülle so die gesamte Torte und schließe mit einem glatten, geraden Tortenboden ab – hierfür nehme ich meist das Unterteil des Tortenbodens. Stelle die Torten für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Bestreiche sie nun von außen mit der Ganache (die dunkle Sachertorte mit Zartbitterganache und die anderen beiden mit der hellen) – zuerst nur eine Schicht, welche die Kuchenkrümel bildet. Stelle sie für 30 Minuten kühl und bestreiche sie dann mit der restlichen Ganache komplett glatt.

TORTEN MIT FONDANT EINKLEIDEN

Knete den weißen Fondant mit Kokosöl weich. Knete nun etwas schwarzen und roten Fondant zusammen und marmoriere so den weißen Fondant. Rolle ihn auf Bäckerstärke aus. Überziehe die unterste und oberste Torte mit dem marmorierten Fondant.

Die mittlere Torte wird mithilfe einer Schablone sechseckig zugeschnitten und mit dunkelrotem Fondant überzogen.

Die Torten werden mithilfe von Holzstäben gestapelt, so dass sie nicht ineinander

BUTTERCREME FÜR KIRSCHTORTE:

- [ ] **9** Eier
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **5** Tropfen Bittermandelaroma
- [ ] **300 g** Zucker
- [ ] **675 g** Butter

FÜLLUNG FÜR HELLE SACHERTORTE:

- [ ] **330 g** Himbeermarmelade

FÜLLUNG FÜR DUNKLE SACHERTORTE:

- [ ] **550 g** Aprikosenmarmelade
- [ ] **50 g** Rum (nach Belieben)

DEKORATION:

- [ ] **2.5 kg** Fondant (weiß)
- [ ] **1.5 kg** Fondant (rot)
- [ ] **50 g** Fondant (schwarz)

einsacken.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3