

MARITIME GEBURTSTAGSTORTE FÜR SELMA / SYLT TORTE/ BACKEN MIT FRANZI VAN ALMSICK



Eine Geburtstagstorte zum 45ten Geburtstag unserer gemeinsamen Freundin Selma. Sommerliche Strandtorte bestehend aus Sacherböden und Zartbitter Ganache. Gebacken habe ich die Torte gemeinsam mit Franziska van Almsick und 30 weiteren Frauen <3 . Maritime Geburtstagstorte für die Feier auf Sylt.



Zubereitungszeit
6 Stunden



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U



Kühlzeit
6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

GANACHE

Reibe oder schneide die Kuvertüre fein. Erhitze die Sahne in einem Topf und füge sie zu der Kuvertüre. Rühre alles nun mit einem Schneebesen gut durch, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Lasse die Ganache danach auf Zimmertemperatur abkühlen.



Bereite die Ganache wenn möglich schon einen Tag vorher zu und lasse sie abgedeckt bei Raumtemperatur stehen.

GANACHE:

- 1300 g** Sahne
- 2600 g** Zartbitterkuvertüre

SACHERTORTE 1X25 CM:

- 200 g** Butter
- 140 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 8** Eigelbe
- 8** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 140 g** Zucker
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 175 g** Mehl
- 1 EL** Rum

TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weißcremig. Rühre in der Zwischenzeit das Eiweiß mit der Prise Salz steif und füge langsam den Zucker hinzu. Rühre den Eischnee nun etwa 1-2 Minuten weiter. Füge die Eigelbe nach und nach zur Buttermasse hinzu, immer ein Eigelb nach dem anderen. Schmilz die kleingehackte Schokolade über einem warmen Wasserbad. Hebe das Mehl, die geschmolzene Schokolade, den Eischnee, die Milch und den Orangenschalenabrieb vorsichtig unter die Buttermasse. Fülle die Rührmasse in eine Backform mit 25 (20 cm) Durchmesser ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 160 °C O/U für etwa 50-60 Minuten. Lasse den Kuchen für 10 Minuten im Ring abkühlen. Löse den Tortenring, stürze ihn auf ein Abkühlgitter, stelle ihn zur Seite und lasse ihn komplett auskühlen. Schneide ihn danach 2 mal waagrecht durch.



Insgesamt werden für diese hohe Torte 3 x 25 cm und 3 x 20 cm Böden gebraucht.

SACHERTORTE 1X20CM:

- 125 g** Butter
- 85 g** Puderzucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 5** Eigelbe
- 5** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 85 g** Zucker
- 125 g** Zartbitterschokolade
- 110 g** Mehl
- 1 TL** Rum

MARMELADE

Erhitze die Marmelade in einem Topf nach Belieben gemeinsam mit Likör.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Bestreiche alle Tortenböden mit der flüssigen Marmelade. Streiche etwa 1 EL der



MARITIME GEBURTSTAGSTORTE FÜR SELMA / SYLT TORTE/ BACKEN MIT FRANZI VAN ALMSICK

Ganache auf einen Boden und setze den nächsten darauf. Stapele so nun alle 9 Böden derselben Größe übereinander. Stelle die zwei Torten für mindestens 2 Stunden kalt. Bestreiche die Torten mit einer ersten Schicht Ganache. Diese dient dazu, eventuelle Krümel zu binden. Lasse die Torten im Kühlschrank festwerden. Streiche die Torten anschließend mit einer zweiten, dünnen Schicht Ganache komplett glatt ein.

TORTE DEKORIEREN

Rolle den Fondant auf etwas Bäckerstärke aus und decke die beiden Torten damit ein.

Die komplette Dekoration findest du in meinem YouTube Video <3

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

FÜLLUNG:

- 600 g** Marmelade (Waldfrucht)
- Pfirsichlikör (nach Belieben)

DEKORATION:

- Blütenpaste
- 1000 g** Fondant (weiß)
- 1000 g** Fondant (blau)
- Lebensmittelkleber