



GEBURTSTAGSTORTE MIT KRONE / FRUCHTIGE BUTTERCREME TORTE / TORTE FÜR SENA



Zweistöckige Geburtstagstorte zum 1. Geburtstag der kleinen Sena. Im Innern steckt ein Mandel-Zitronenteig, eine Heidelbeermasse und einer Buttercreme. Die Deko besteht aus Blütenpaste, weißem Fondant und essbaren Diamanten.



Zubereitungszeit
5 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Min. cremig. Rühre den Abrieb der Zitrone, die Flüssigkeit und das Öl kurz ein. Vermische Mehl und Backpulver und siebe es in den Teig. Hebe es gemeinsam mit den Mandeln mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in 2 vorbereitete Backringe mit 20 cm Durchmesser bzw. in einen Backrahmen mit 32x37 cm ein. Stelle ihn vorher auf eine Backfolie und ein perforiertes Backblech. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-40 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch. Lass den Teig komplett abkühlen.

DEKORATION VORBEREITEN

Knete die Blütenpaste mit Hilfe von ein wenig Kokosöl weich. Forme daraus nun die Dekoration: Da die Torte für den ersten Geburtstag der kleinen Sena ist, forme ich eine große 1 und den Namen Sena. Rolle die restliche Blütenpaste dünn aus. Schneide mit Hilfe einer Schablone eine Krone zu. Stelle die Krone um einen kleinen Desserttring und lasse sie aushärten. Forme oder steche mit einem Ausstecher aus der restlichen Blütenpaste einen kleinen Stern - dieser wird der Zauberstab.

Befestige mit etwas essbarem Kleber jeweils einen Schaschlickspieße an der Zahl 1 und dem Zauberstab. Somit lässt sich die Deko besser an der Torte befestigen.

HEIDELBEERMASSE

Gib die Heidelbeeren gemeinsam mit dem Gelierzucker, dem Agar Agar und dem Limettensaft in einen Topf und koche sie etwa 2-3 Minuten ein. Lasse sie vollständig abkühlen.

GANACHE

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



Die Ganache kann auch bereits einen Tag vorher zubereitet werden.

MANDEL-ZITRONENTEIG (2 X 20 CM):

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 450 g Mehl
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 1 Backpulver

MANDEL-ZITRONENTEIG (BLECH 37 X 37 CM):

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- Zitronen (unbehandelt, Abrieb)
- 200 g Buttermilch
- 200 g Sonnenblumenöl
- 300 g Mehl
- 140 g Mandeln
- 2 TL Backpulver

HEIDELBEERMASSE:



GEBURTSTAGSTORTE MIT KRONE / FRUCHTIGE BUTTERCREME TORTE / TORTE FÜR SENA

BUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz in einer Metallschüssel und erwärme es nun etwa 5-7 Minuten lang über einem heißen, leicht kochenden Wasserbad. Während des Erwärmens muss das Eiweiß ständig mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät gerührt werden, damit es durch die Hitze nicht gerinnt. Das Eiweiß wird somit pasteurisiert und Keime abgetötet. Wenn die Zuckerkrystalle verschwunden sind, hat es die perfekte Temperatur erreicht. Es muss mindestens 60 °C erreichen. Nimm das Eiweiß nun vom Wasserbad herunter und rühre es in 20 Minuten wieder kalt – ich verwende am liebsten dafür die Küchenmaschine, um beide Hände frei zu haben. Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in etwa 5-10 Minuten sehr cremig. Hebe den Eischnee unter die weiche Butter - das geht am besten mit dem Schneebesen.

Verfeinere die Buttercreme nach Belieben mit etwas Lemoncurd und färbe sie mit etwas der Heidelbeermasse hell lila ein.

TORTE FÜLLEN

Schneide die runden Böden 2 mal waagrecht durch. Stich aus der Teigplatte mit einem 14 cm Ring Böden aus. Alternativ kannst du sie auch mit Hilfe eines Tellers rund ausschneiden. Fülle die Buttercreme in einen Spritzbeutel und spritze einen leicht erhöhten Rand auf die Torte. Fülle in die Mitte die Heidelbeermasse gleichmäßig ein und lege einen weiteren Boden darauf. Stapele so nun die komplette 20 cm und die 14 cm Torte.

Streiche die Torte anschließend mit einer ersten Schicht Ganache ein. Diese bindet die Krümmel. lasse die Torte im Kühlschrank fest werden und bestreiche sie mit einer zweiten Schicht Ganache komplett glatt ein.

Rolle den Fondant aus und decke die Torte damit ein.

DEKORATION

Verknete die Reste von Fondant und Blütenpaste miteinander. Rolle sie anschließend mit einem Ausrollstab auf etwas Bäckersstärke ganz dünn aus. Stich mit einem runden oder ovalen Ausstecher Kreise aus. Dünne die Kreise nach Belieben mit einem Ball Tool etwas aus, so werden sie filigraner. Besprühe diese zum Teil mit etwas Lebensmittelfarbe und klebe sie nun von oben nach unten an die große Torte.

Stecke dünne Rundhölzer in die untere Torte, sodass die obere Torte beim Stapeln nicht einsinkt. Stelle die obere Torte nun auf die untere und dekoriere die Torte mit der Zahl, der Krone und den essbaren Diamanten. Klebe auch den Namen seitlich an die Torte

Die komplette Anleitung zur Dekoration findet ihr in meinem Video <3

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

- 800 g** Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 100 g** Gelierzucker (3:1)
- 2** Limetten (Abrieb und Saft)
- 5 g** Agar Agar

GANACHE:

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

BUTTERCREME:

- 110 g** Eiweiße
- 140 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 330 g** Butter (weich)
- 50 g** Puderzucker
- 50 g** Lemon Curd (nach Belieben)

DEKORATION:

- 400 g** Blütenpaste
- 1.5 kg** Fondant (weiß)
- Metallicfarben
- essbare Diamanten