



PRINZESSINNEN-TORTE ZUM 1. GEBURTSTAG MIT ERDBEER-BUTTERCREME



Hallo meine Lieben,

diese wunderschöne dreistöckige Geburtstagstorte besteht aus einem leckeren, lockeren Biskuitteig (Wiener Masse), die jeweils mit einer fruchtigen Erdbeermarmelade bestrichen sind, einer fruchtigen Erdbeer-Buttercreme, einer weißen Ganache und einer schönen Dekoration aus Fondant und Blütenpaste. Die Torten haben einen Durchmesser von 16, 22 und 28 cm. Insgesamt dürfte die Torte für etwa 100 Gäste reichen, da die einzelnen Torten sehr hoch sind. Die einzelnen Torten liegen auf Kapaplaten (Leichtschaumplatten) und wurden mithilfe von Holzstäben in der Torte gestapelt. Die Mengenangaben beziehen sich in diesem Bericht auf eine Torte mit dem Durchmesser von 28 cm. Es steht aber immer dabei, wie viel Portionen ihr benötigt, um exakt die dreistöckige Torte aus dem Video nachzubacken. Die Mengen können auch mithilfe einer Umrechnungstabelle für eine andere Form ausgerechnet werden.



Back-/Kochzeit
40 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 28 cm
Höhe: 10 cm

BISKUITTEIG (WIENER MASSE)

Der Teig reicht für einen Boden mit einem Durchmesser von 28 cm. Ich habe ihn 1x für die 28er Form und 1x für die 16er und 22er hergestellt. Hierbei habe ich die zweite Portion auf die 16er und 22er aufgeteilt und diese beiden Größen gemeinsam in einem Ofen gebacken, denn sie passen wunderbar auf ein Blech. So könnt ihr innerhalb von 2 Backvorgängen alle drei Böden herstellen.

Den Ofen auf 175 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Backrahmen mit Backpapier auskleiden und auf ein Backrost oder das Backblech stellen.

Die Eier mit der Prise Salz und dem Zucker etwa 15 Minuten rühren, bis die Eiermasse sehr cremig, weiß und fast steif ist. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und hinein sieben. Flüssige Butter zufügen und alles vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben, ohne die Luft aus der Masse zu rühren. Den Teig in die Backrahmen einfüllen und backen.

28 cm: etwa 35-40 Minuten backen
16/22 cm: etwa 20-25 Minuten backen

Stäbchenprobe nicht vergessen! Nach dem Backen aus der Form auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken und komplett abkühlen lassen. Anschließend mit einer Tortensäge in jeweils 4-5 dünne Böden einteilen.

BISKUITTEIG:

- ☐ **7** Eier
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **235 g** Zucker
- ☐ **210 g** Mehl
- ☐ **70 g** Speisestärke
- ☐ **6 g** Backpulver
- ☐ **70 g** Butter (flüssig)

ERDBEER-BUTTERCREME:

- ☐ **400 ml** Saft (von TK-Erdbeeren)
- ☐ **60 g** Zucker
- ☐ **40 g** Eigelbe
- ☐ **35 g** Speisestärke
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **250 g** Butter (zimmerwarm)

GANACHE:

- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **600 g** weiße Schokolade

DEKORATION:

- ☐ **200 g** Fondant (weiß)
- ☐ **400 g** Blütenpaste
- ☐ Zuckerdekor (Streusel)

ERDBEER-BUTTERCREME

Reicht für eine 28er Form oder für eine 16er & 22er Form (wenn ihr 3 Stockwerke macht, müsst ihr also dieses Rezept doppelt machen).

Für die Buttercreme habe ich meinen Fruchtsaft aus tiefgefrorenen Erdbeeren gewonnen. Diese habe ich dazu auftauen lassen und den Saft aufgefangen, indem ich die Erdbeeren in einem Sieb zerdrückt habe. Den Saft eventuell auf 400 ml auffüllen (mit Wasser, Likör oder einem anderen Saft). Alle Zutaten



PRINZESSINNEN-TORTE ZUM 1. GEBURTSTAG MIT ERDBEER-BUTTERCREME

außer der Butter in einen Topf geben und gut verrühren. Bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren aufkochen lassen, so dass ein Pudding entsteht. Diesen mit Frischhaltefolie direkt über dem Pudding abdecken, so dass sich keine Haut bildet und abkühlen lassen. Anschließend durch einen Sieb streichen. Die zimmerwarme Butter sehr cremig rühren. Esslöffelweise den Pudding einrühren. Die Buttercreme könnt ihr dann direkt verwenden. Wenn sie im Kühlschrank abkühlt, wird sie sehr fest.



Lebensmittelkleber



Lebensmittelfarbpasten



Metallicfarben (gold)

GANACHE

Für die dreistöckige Torte bitte 3-fache Menge verwenden!

Die Sahne aufkochen. Heiße Sahne über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis eine glatte Ganache entsteht. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen oder nur kurz in den Kühlschrank stellen. Sie darf nicht kalt sein, denn dann ist sie nicht streichfähig. Etwa 16-18°C ist die optimale Temperatur.

ZUSAMMENSETZUNG DER TORTE

Die Tortenböden werden mit einer Erdbeermarmelade (ohne Kerne, ohne Stückchen) bestrichen und mit der Buttercreme befüllt. So muss jede Torte für mindestens 2 Stunden kühl gestellt werden damit sie anschließend mit der weißen Ganache bestrichen werden kann. Die einzelnen Torten habe ich mit Fondant überzogen.

Wie viel Fondant benötige ich?

Die kleinste Torte (16 cm) wird mit rosafarbenem Fondant überzogen: hierfür habe ich 500 g Fondant weich geknetet (mit etwas Palmin an den Fingern) und diesen auf Bäckerstärke ausgerollt und die Torte eingedeckt. Von den 500 g Fondant habe ich noch 330 g übrig, habe also ca. 130 g Fondant auf der Torte.

Die mittlere Torte (22 cm) wird mit weißem Fondant überzogen: hierfür 1 kg Fondant verkneten, ausrollen und die Torte einkleiden. Von 1000 g Fondant habe ich noch 700 g übrig, habe also ca. 300 g Fondant auf der Torte.

Die große Torte (28 cm) wird mit hellrosanem Fondant überzogen: hierfür die Reste (330 g rosa und 700 g weiß – gesamt 1030 g) verkneten und ausrollen und die Torte einkleiden. Von den 1030 g Fondant bleiben etwa 550 g übrig, auf der Torte liegen also ca. 450 g Fondant.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Sally <3