

# HOCHZEITSTORTE / EISTORTE MIT PFIRSICH-MANGO-PARFAIT



Eine sehr erfrischende, dreistöckige Eistorte mit Wiener Böden und einem Pfirsich-Mango-Parfait für die Hochzeit meiner besten Freundin Nadja.



Zubereitungszeit

**8 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1



Die Wiener Böden werden jeweils ca. 5 cm hoch und man kann sie 2 mal durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen. Wer so wie ich im Video 4 Tortenböden haben möchte, sollte die Wiener Böden jeweils 2 Mal zubereiten. Die übrigen Böden können eingefroren und anderweitig verbraucht werden. Zum Einfrieren die Böden backen, erkalten lassen und nach 1 Tag mit einer Tortensäge durchschneiden. Backpapier dazwischen legen und gut mit Frischhaltefolie oder in einem Tortencontainer eingepackt einfrieren.

ZUTATEN FÜR EINE TORTE  
MIT EINEM 20, 26 UND 32 CM  
BODEN:

WIENER BODEN 20 CM:

- 3 Eier (Größe M)
- 120 g Zucker
- 1 Zitrone (Abrieb)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 45 g Mehl
- 45 g Speisestärke
- 45 g Butter

WIENER BODEN 26 CM:

- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone (Abrieb)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 75 g Butter

## ZUBEREITUNG BÖDEN

Einen Backrahmen auf die gewünschte Größe einstellen und mit Packpapier einschlagen. Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt auf 45 °C erhitzen und dabei langsam rühren. Das geht einerseits in einer Küchenmaschine mit Hitze-funktion (z. B. Kenwood Cooking Chef) oder in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird die Eiermasse 2 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe gerührt. Die Zitronenschale hinzufügen und die Eiermasse nun bei mittelhoher Geschwindigkeit wieder auf ca. 20/21 °C kalt rühren. Dieser Vorgang kann 10-15 Min. dauern. Dadurch wird die Eiermasse stabil.

Mehl und Stärke mischen und mit einem Schneebesen unter die Eiermasse heben (melieren). Butter in einem Topf erhitzen. Eine kleine Menge Wiener Masse zur Butter in den Topf geben und glatt rühren, danach die Buttermasse unter die restliche Wiener Masse heben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Oberunterhitze für 10 Min. backen. Anschließend den Ofen auf 160 °C herunter schalten und den Teig je nach Größe weitere 25-30 Min. backen. Nach dem Backen mit einem Tortenringmesser vom Backrahmen lösen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Danach mithilfe eines Tortenretters auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und komplett erkalten lassen.

Der Wiener Boden lässt sich am besten am Tag danach mit einer Tortensäge durchschneiden. Nach dem Backen kann man ihn auch einpacken und einfrieren und bei Bedarf auftauen. (s.o.)

## ZUBEREITUNG PFIRSICH-MANGO-PARFAIT

WIENER BODEN 32 CM:

- 9 Eier (Größe M)
-

# HOCHZEITSTORTE / EISTORTE MIT PFIRSICH-MANGO-PARFAIT



Das Parfait für die 20 und 26 cm Torte habe ich in einer großen Portion zubereitet und diese zwei Torten parallel gefüllt.

Eier, Eigelbe und Zucker in eine große Rührschüssel füllen. Zucker nach Bedarf dazu geben. Auf Höchster Stufe und 80 °C 5 Min. lang rühren (Kenwood Cooking Chef) oder die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen, 5 Min. mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren.

Inzwischen Sahne steif schlagen und kühl stellen.

Agartine mit dem Pfirsichsaft verrühren und 2 Min. sprudelnd kochen lassen.

Die Hitze der Eiermasse ausschalten und nun die Masse so lange rühren, bis diese auf ca. 25 °C abgekühlt ist.

Pfirsiche und Mango schälen und jeweils 300 g abwiegen. Gemeinsam pürieren. Etwas Zitronensaft zufügen. Agartine mit dem Fruchtピューree verrühren. Joghurt einrühren. Einen Teil der Eiermasse hinein rühren und dann mit der kompletten Eiermasse verrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Parfaitmasse ist nun bereit.

## TORTE FÜLLEN

Die Torte besteht aus jeweils 4 Tortenböden und 3 Schichten Füllung. Die Parfaitmasse wiegt insgesamt etwa 2200 g. Nun könnt ihr mit der Waage arbeiten, damit die Schichten alle gleichmäßig hoch sind.

Grammangaben für die einzelnen Torten (mithilfe der Umrechnungstabelle ausgerechnet):

Ca. 286 Gramm Füllung pro Schicht:  $3 \times 286 \text{ Gramm} = 858 \text{ Gramm Füllung insgesamt für die 20er Torte.}$

Ca. 430 g Füllung pro Schicht:  $3 \times 430 \text{ g} = 1290 \text{ Gramm Füllung insgesamt für die 26er Torte.}$

Ca. 730 g Füllung pro Schicht:  $3 \times 730 \text{ g} = 2190 \text{ g Füllung insgesamt für die 32er Torte.}$

Jeweils den ersten Tortenboden auf einen Tortenretter setzen und mit einem Tortenring umschließen. Die benötigte Menge Parfait abwiegen und darüber verteilen. Zweiten Tortenboden auflegen und die Torte für ca. 30 Min. einfrieren. Anschließend die restlichen Schichten einfüllen und die Torte für mindestens 24 Stunden einfrieren. Nach etwa 1 Stunde die Torten abdecken.

## TORTE DEKORIEREN

Sahne, Mascarpone und San Apart steif schlagen und die Torten damit sehr dünn bestreichen. Erneut einfrieren.

Kurz vor dem Verzehr die Torten aus dem Gefrierfach nehmen und fertig dekorieren. Die Torte muss, da sie eine Eistorte ist, innerhalb von 30 Min. gegessen werden. Eingefroren hält sie über mehrere Wochen frisch.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- 300 g** Zucker
- 1** Zitrone (Abrieb)
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 115 g** Mehl
- 115 g** Speisestärke
- 115 g** Butter

PFIRSICH-MANGO-PARFAIT  
(2X ZUBEREITEN - 1X FÜR DIE  
20 UND 26 CM TORTE, 1X  
FÜR DIE 30 CM TORTE):

- 30 g** Agar Agar
- 18** Gelatine
- 300 ml** Pfirsichsaft
- 300 g** Pfirsiche
- 1** Mango
- Zitronen (Saft)
- 7** Eier (Größe M)
- 7** Eigelbe (Größe M)
- 200 g** Zucker
- 300 g** Joghurt (3,5 %)
- 500 ml** Sahne

DEKORATION:

- 500 g** Sahne
- 500 g** Mascarpone
- 10 TL** San-apart