

HELLE SACHERTORTE MIT HIMBEERFÜLLUNG FÜR MOTIVTORTEN / HOCHZEITSTORTE FÜR LISA UND ALEX (OBERE TORTE)



Die helle Sachertorte mit Himbeerfüllung habe ich für Lisa und Alex Hochzeitstorte als oberstes Stockwerk gewählt, weil sie saftig und aromatisch ist und die Textur schön weich. Die Torte lässt sich außerdem sehr gut schneiden und in Form bringen, ohne hierbei sehr schwer zu sein. Die Sachertorte könnt ihr gefüllt und gekühlt bis zu 1 Woche lagern, ohne dass sie sich geschmacklich negativ verändert – im Gegenteil: am besten schmeckt sie erst nach 4-5 Tagen. Die klassische Sachertorte habe ich dann mit einer Himbeerbuttercreme gefüllt, um sie tortenähnlicher zu machen, weil mir eine Marmeladenfüllung hier zu langweilig gewesen wäre. Von außen bestreiche ich die Torte mit weißer Ganache, um sie dann mit Fondant zu überziehen.



Zubereitungszeit
2.5 Stunden



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

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.

Schmelz 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. Verteile ihn gleichmäßig auf die zwei vorbereiteten Backringe und backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 45-50 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.

GANACHE

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.

HIMBEERBUTTERCREME

SACHERTORTE FÜR 2 BÖDEN (2 MAL BACKEN):

- 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:

- 100 g** Sahne
- 300 g** weiße Schokolade

HIMBEERBUTTERCREME:

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

FÜLLUNG:

- 350 g** Himbeermarmelade

HELLE SACHERTORTE MIT HIMBEERFÜLLUNG FÜR MOTIVTORTEN / HOCHZEITSTORTE FÜR LISA UND ALEX (OBERE TORTE)



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 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 maximal schaumig, 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.

TORTE 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 nach Belieben mit etwas 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 Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Bestreiche sie nun von außen mit der Ganache – zuerst nur eine Schicht, welche die Kuchenkrümel bildet. Stelle sie für 30 Minuten kühl und bestreiche sie dann mit der restlichen Ganache komplett glatt.

Nun kann die Torte nach Belieben fertig dekoriert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3