

HOCHZEITSTORTE – HELLER BISKUIT MIT HIMBEERBUTTERCREME



Hallo meine Lieben,

diese wunderschöne dreistöckige Hochzeitstorte besteht aus einem leckeren, lockeren Biskuitteig (Wiener Masse), einer fruchtigen Himbeer-Buttercreme, einer fruchtigen Himbeer-Einlage, einer weißen Ganache und einer schönen Dekoration aus weißer Modellerschokolade. Die Torten haben einen Durchmesser von 14, 20 und 26 cm. Insgesamt dürfte die Torte für etwa 100 Gäste reichen, da die einzelnen Torten sehr hoch sind. Die einzelnen Torten liegen auf Kapaplatten und wurden mithilfe von Holzstäben in der Torte gestapelt. Ich werde demnächst ein Video zum Biskuitteig hochladen, so dass ihr genau sehen könnt, wie er euch super gelingen wird!

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG BISKUITTEIG

Der Teig reicht für einen Durchmesser von 26 cm. Ich habe ihn 1x für die 26er Form und 1x für die 14er und 20er hergestellt. Hierbei habe ich eine Portion auf die 14er und 20er aufgeteilt.

Den Ofen auf 175 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

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. 26 cm: etwa 35-40 Minuten backen 14/20 cm: etwa 20-25 Minuten backen Stäbchenprobe nicht vergessen!

ZUBEREITUNG HIMBEER-BUTTERCREME

Reicht für eine 26er Form oder für eine 14er & 20er Form (wenn ihr 3 Stockwerke macht, müsst ihr also dieses Rezept 2 mal machen; ich hatte im Video etwas mehr verwendet, aber es war zu viel!)

Alle Zutaten 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.

ZUBEREITUNG HIMBEER-FRUCHTEINLAGE

Reicht für eine 26er Form oder für eine 14er & 20er Form (wenn ihr 3 Stockwerke macht, müsst ihr also dieses Rezept 2 mal machen; ich hatte im Video etwas mehr verwendet, aber es war zu viel!)

Die Himbeeren auftauen (wenn sie frisch sind, braucht ihr das natürlich nicht!), Wasser, Zucker und Agartine einrühren und 2 Minuten lang kochen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren, Zucker, in einen Topf geben und aufkochen und vom Herd herunter nehmen. Gelatineblätter ausdrücken und

BISKUITTEIG (WIENER MASSE) 2X:

- 6 Eier
- 1 Pr. Salz
- 200 g Zucker
- 180 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 60 g Butter (flüssig)

HIMBEER-BUTTERCREME (2X):

- 330 ml Fruchtsaft
- 66 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 30 g Speisestärke
- 1 Pr. Salz
- 210 g Butter (zimmerwarm)

HIMBEER-FRUCHTEINLAGE (2X):

- 260 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 66 g Zucker
- 60 g Wasser
- 6 Blätter Gelatine oder
- 1 Agartine
- 1 Tüte Gelatine

GANACHE:

- 200 g Sahne

HOCHZEITSTORTE – HELLER BISKUIT MIT HIMBEERBUTTERCREME



dazu geben und rühren, bis sie sich auflösen.

Gelatinepulver in 60 g Wasser einweichen und 5 Minuten quellen lassen.
Himbeeren mit Zucker aufkochen und vom Herd herunter nehmen, Gelatine einrühren.

Diese Himbeermasse in eine Form füllen, die 2 cm kleiner im Durchmesser ist, als eure Torte. Denn die Fruchtmasse soll später nicht am Rand zu sehen sein!
Anschließend einfrieren. Danach kann sie als Tortenfüllung verwendet werden.

600 g weiße Schokolade
(klein geschnitten)

DEKORATION:

1.5 kg weiße
Modellierschokolade

ZUBEREITUNG GANACHE

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. Die Ganache musste ich insgesamt mit dem vierfachen Rezept machen, damit sie für die Torte reichte.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Die Zusammensetzung habe ich bereits in meinem Video genau erklärt.
Anschließend habe ich die Torte mit der Ganache bestrichen, wenn ihr wollt, könnt ihr sie mit Fondant eindecken und dekorieren. Beim Arbeiten und Dekorieren mit Modellierschokolade benötigt ihr allerdings keinen Fondant.

Viel Spaß beim Nachmachen Eure Sally <3