

TAUFTORTE MIT ROSA BLÜTENVERLAUF



Zweistöckige, fruchtige Buttercremetorte mit weißem Fondantüberzug und weißen und rosanen Blumen.



Zubereitungszeit

5-6 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TAG 1 - VORBEREITEN

Die beiden Teige am besten am Tag vor dem Füllen backen. Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und mit Backpapier einschlagen. Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt auf 45 °C erhitzen und dabei langsam rühren. Das geht einerseits in einer Küchenmaschine mit Hitzefunktion (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 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. Auf diese Weise auch den 20 cm Teig backen.

Pudding für beide Torten herstellen. Erdbeersaft mit Zucker, Vanille, Salz, Stärke und den Eigelben in einem Topf verrühren, bis die Zutaten sich gut vermischt haben. Nun den Topf auf mittlerer Hitze erwärmen und den Pudding ständig rühren, bis er leicht kocht. Dies kann ein paar Minuten dauern. Anschließend den Pudding umfüllen und mit Frischhaltefolie direkt über dem Pudding abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18 °C) lagern.

TAG 2 - TORTE FERTIGSTELLEN

Die zimmerwarme Butter mit einem Flachrührer oder Handrührgerät in 4-5 Min. weißcremig rühren. In der Zwischenzeit den abgekühlten Pudding durch einen Haarsieb streichen, um mögliche Klümpchen zu entfernen. Nun esslöffelweise

ZUTATEN FÜR EINE ZWEISTÖCKIGE
TORTE MIT 26 UND 20 CM IM
DURCHMESSER:

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

WIENER BODEN 20 CM:

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

GANACHE:

- ☐ 500 g Sahne
- ☐ 1500 g weiße Schokolade

BUTTERCREME FÜR BEIDE TORTEN:

- ☐ 1320 ml Erdbeersaft

TAUFTORTE MIT ROSA BLÜTENVERLAUF



den Pudding in die Butter rühren.

Wiener Böden jeweils 3 mal durchschneiden. Mit Erdbeermarmelade bestreichen und mit der Buttercreme füllen. Torten 1 Stunde kühlen, anschließend mit einer dünnen Schicht Ganache bestreichen. Die Torte erneut 15-20 Min. kühlen und mit der restlichen Ganache bestreichen. 1 Stunde kühlen.

Fondant mit Kokosfett weich kneten, auf Bäckerstärke ausrollen und die Torten damit überziehen.

Die Blumen können bereits einige Tage im Voraus hergestellt werden.



Die Torte darf im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- ☐ **100 g** Zucker (bis zu)
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt oder
- ☐ **1** Vanilleschote
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **120 g** Speisestärke
- ☐ **8** Eigelbe
- ☐ **840 g** Butter (weich)

DEKORATION:

- ☐ **1500 g** Fondant (weiß)
- ☐ **200 g** Modellerschokolade (weiß)
- ☐ **200 g** Modellerschokolade (rosa)
- ☐ silber Perlen
- ☐ weiße Perlen
- ☐ Blütenpaste