



BAUERNHOF GEBURTSTAGSTORTE / FARMER HOUSE FONDANT CAKE / ELAS GEBURTSTAG



Für meine kleine Tochter Ela habe ich zum 1. Geburtstag eine Bauernhoftorte gebacken, weil sie die Bauernhoftiere so sehr liebt. Entstanden ist eine zweistöckige Torte: unten eine Zitrontorte mit Heidelbeercreme und oben eine Schokoladennusstorte mit Nussnougatcreme und Bananenfruchteinlage.



Zubereitungszeit

14 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZITRONENTORTE MIT HEIDELBEERCREME

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Min. cremig. Rühre den Abrieb der Zitrone, die Flüssigkeit und das Öl kurz ein. Vermische mehl und Backpulver und siebe es in den Teig. Hebe es gemeinsam mit den Mandeln mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 26 cm Durchmesser. Stelle ihn vorher auf eine Backfolie und ein perforiertes Backblech. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 60 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch. Lass den Teig komplett abkühlen und schneide ihn anschließend 2 mal waagerecht durch. Das geht am besten, wenn der Teig am Vortag zubereitet wird.

Die Heidelbeeren (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) fein pürieren und in einem Topf so lange einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Fruchtpüree sollte sehr stark eingedickt sein.

Wasser mit Agaragar verrühren und 2 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Dann vom Herd herunternehmen und mit dem Fruchtpüree vermischen.

Zwei Backringe (je 20 cm Durchmesser) auf eine Frischhaltefolie, Backpapier oder auf Backfolie stellen. Alternativ zwei tiefe Teller mit Folie auskleiden und das Fruchtpüree einfüllen. Im Tiefkühlfach mindestens 30 Minuten fest werden lassen.

Die Heidelbeeren pürieren und in einem Topf so lange einkochen lassen, bis fast die komplette Flüssigkeit verdunstet ist. Abkühlen lassen. Eier, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über das heiße und kochende Wasserbad stellen. Die Eiercreme unter ständigem Rühren erhitzen, so wird es etwa 85 °C warm. Alternativ kann eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z. B. Kenwood cooking Chef) verwendet werden.

Anschließend vom Wasserbad herunternehmen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20-25 Minuten dauern. Die Eiercreme soll auf etwa 20-26 °C abkühlen.

Der Eierschaum sollte abgekühlt und stabil sein. Die Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Flexirührer maximalschaumig rühren, also in 4-5 Minuten weißcremig. Die Eiercreme unter die Butter heben. Das Heidelbeerpüree unterheben.

Streiche eine Tortenplatte mit etwas Buttercreme ein und lege einen der drei Mandel-Zitronenböden darauf. Streiche etwas Buttercreme darüber und platziere eine Fruchteinlage darauf. Bestreiche sie mit der Buttercreme und lege den zweiten Boden auf. Fülle diesen auf die gleiche Weise. Setze den Deckel auf und

ZITRONENTORTE MIT HEIDELBEERCREME UND HEIDELBEER-FRUCHTEINLAGE (26 CM):

MANDEL-ZITRONENTEIG:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (unbehandelt, Abrieb)
- 300 ml Buttermilch oder Wasser mit Kohlensäure
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 450 g Mehl
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 1 Backpulver

HEIDELBEER-FRUCHTEINLAGE:

- 200 ml Wasser
- 10 g Agaragar
- 400 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

FRANZÖSISCHE HEIDELBEER-BUTTERCREME:

- 6 Eier
- 1 Pr. Salz
- 210 g Zucker



BAUERNHOF GEBURTSTAGSTORTE / FARMER HOUSE FONDANT CAKE / ELAS GEBURTSTAG

stelle die Torte für mindestens 1 Stunde kühl. Danach kann sie mit der restlichen Buttercreme bestrichen und mit Fondant eingekleidet werden.

SCHOKOLADENNUSSTORTE MIT NUSSNOUGATCREME

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Min. cremig. Rühre die Flüssigkeit und das Öl kurz ein. Vermische Mehl und Backpulver und siebe es in den Teig. Hebe es gemeinsam mit den Schokoladenstreuseln, Haselnüssen und dem Zimt mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in zwei vorbereitete Backringe mit 20 cm Durchmesser. Stelle diese vorher auf eine Backfolie und ein perforiertes Backblech. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch. Lass die Böden komplett abkühlen und schneide sie anschließend 2 Mal waagrecht durch. Das geht am besten, wenn der Teig am Vortag zubereitet wird.

Lass die Sahne in einem Topf kurz aufkochen und zieh sie dann wieder vom Herd herunter. Rühre das Nougat und die Schokolade ein und rühre so lange, bis sich alles gut verbunden hat. Lass die Creme auf Zimmertemperatur abkühlen. Bereite sie am besten am Vortag vor.

Püriere die Bananen und die Birnen mit Zitronensaft und Wasser. Rühre das Agaragar ein und lass die Mischung 2 Minuten in einem Topf sprudelnd aufkochen.

Fülle das Fruchtpüree in 3 Dessertringe oder Backringe mit je 12 cm Durchmesser ein und lass sie für mindestens 30 Minuten im Tiefkühlfach fest werden.

Bestreiche eine Tortenplatte (20 cm) leicht mit der Nougatcreme. Setze den ersten Teigboden darauf. Bestreiche ihn mit der Nougatcreme und setze eine Fruchteinlage darauf. Bestreiche den nächsten Teig mit der Nougatcreme und lege die bestrichene Seite auf die Fruchteinlage. Fülle die Torte wie oben beschrieben. Zwei Teigböden werden nicht benötigt, damit die Torte nicht zu hoch wird. Stelle die Torte für mindestens 30 Min. kühl. Bestreiche sie anschließend mit der restlichen Creme und kleide sie mit Fondant ein.



Stelle die Figuren für die Torte bereits ein paar Tage vorher her, damit sie trocknen können. Backe die Tortenböden 2 Tage vor der Feier. Stelle die Nougatcreme 2 Tage vor der Feier her. Bereite die Fruchteinlagen 2 Tage vor der Feier her. Setze die Torten 1 Tag vor der Feier zusammen, streiche sie ein und dekoriere sie mit Fondant. Lagere sie im Kühlschrank.



Am Tag der Feier kannst du die Torten aufeinanderstellen (mithilfe der Stützen!). Klebe die Dekoration mit essbarem Kleber an.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- 450 g** Butter
- 200 g** Heidelbeeren (frisch oder TK)

SCHOKOLADENNUSSTORTE MIT NUSSNOUGATCREME UND BANANENFRUCHTEINLAGE (20 CM):

SCHOKOLADENNUSSTORTE:

- 6** Eier
- 300 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 300 ml** Wasser mit Kohlensäure oder z. B. Haselnusslikör
- 250 ml** Öl
- 450 g** Mehl
- 200 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 100 g** Schokoladenstreusel
- 1 TL** Zimt
- 1** Backpulver

VOLLMILCH-NUSSNOUGAT-CREME:

- 300 g** Sahne
- 700 g** Nougat
- 800 g** Vollmilchschokolade

BANANENFRUCHTEINLAGE:

- 300 g** Bananen oder
- 250 g** Bananen +
- 50 g** anderes Obst
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 200 ml** Wasser
- 10 g** Agaragar

DEKORATION:

- 1 kg** grüner Fondant (untere Torte)
- 500 g** weißer Fondant und etwa 50 g blauer Fondant (obere Torte)
- Modellierschokolade
-

BAUERNHOF GEBURTSTAGSTORTE / FARMER HOUSE FONDANT CAKE /
ELAS GEBURTSAG



- Blütenpaste
- Fondant
- Lebensmittelkleber
- Lebensmittel
- Farbstifte