SILVESTER TORTE / NEW YEAR'S EVE CAKE / MOTIVTORTE ZAHNRAD & UHR





Die Silvestertorte ist im unteren Stockwerk eine Orangen-Vanilletorte mit Waldfruchteinlage und oben eine Schokoladentorte. Dekoriert habe ich sie mit Zahnrädern und einer selbst gemachten Uhr.



PORTIONSRECHNER:

VORBEREITUNG DEKORATION

Die Zahnräder habe ich aus Blütenpaste hergestellt und diese mit Kristallpulverfarben eingepinselt. Die Uhr besteht teilweise aus Blütenpaste und Modellierschokolade. Die Dekorationen können bereits Tage im voraus zubereitet werden.



ORANGEN-VANILLETORTE MIT WALDFRUCHTEINLAGE (SCHWARZE TORTE, 20 CM)

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Reibe die Orangenschale ab und füge sie gemeinsam mit dem Orangensaft, der Buttermilch und dem Öl zum Teig hinzu und rühre die Zutaten ein. Vermische Mehl und Backpulver und rühre sie mit einem Schneebesen vorsichtig ein. Fülle den Teig in zwei Backringe mit je 20 cm Durchmesser ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40-45 Minuten. Lass sie danach komplett abkühlen. Schneide sie jeweils 1 mal durch, so dass 4 Böden entstehen.

Verrühre Eier, Salz und Zucker und Vanilleextrakt in einer Metallschüssel und stelle es über das heiße und kochende Wasserbad. Erhitze die Eiercreme unter ständigem Rühren, so wird es etwa 85 °C warm. Alternativ kann eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z. B. Kenwood cooking Chef) verwendet werden (hierbei Stufe 4-5 und 85 °C einstellen: Achtung bei 60 °C schaltet sich die Geschwindigkeit automatisch herunter, dann die P-Taste so lange drücken, bis die volle Geschwindigkeit wieder erreicht ist!). Nimm die Eiermasse nach 5 Minuten vom Wasserbad herunter und rühre sie in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät kalt. Das kann bis zu 20-25 Minuten dauern. Die Eiercreme soll auf etwa 20-26 °C abkühlen.

Der Eierschaum sollte abgekühlt und stabil sein. Rühre die weiche Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Flexirührer maximalschaumig, also in 4-5 Minuten weißcremig. Hebe die Eiercreme unter die Butter.

Püriere die aufgetauten Waldfrüchte fein und lasse sie in einem Topf so lange einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Fruchtpüree sollte sehr stark eingedickt sein. Verrühre das Agaragar mit Wasser und lasse es in ORANGEN-VANILLETORTE MIT WALDFRUCHTEINLAGE (20 CM):

6 Fior

RÜHR-ÖLTEIG:

Stück:

	•	2.0.	
	300 g	Zucker	
	1 Pr.	Salz	
	½ TL	Vanilleextrakt	
	1	Orange (unbehandelt, Abrieb)	
	300 ml	Buttermilch	
	300 ml	Sonnenblumenöl	
	450 g	Mehl	
	1	Backpulver	
FRANZÖSISCHE VANILLEBUTTERCREME:			
	6	Eier	
	1 Pr.	Salz	
	2 TL	Vanilleextrakt	
	210 g	Zucker	
	450 g	Butter (sehr weich)	
		Waldfruchteinlage	
	200 ml	Wasser	

SCHOKOLADENTORTE MIT GANACHE (18 CM):

10 g Agar Agar

400 g Waldfrüchte (TK)

SILVESTER TORTE / NEW YEAR'S EVE CAKE / MOTIVTORTE ZAHNRAD & UHR



einem separaten Topf 2 Minuten sprudelnd aufkochen. Nimm es vom Herd herunter und verrühre es mit dem Fruchtpüree. Fülle es in drei Backringe mit 16 cm Durchmesser ein, die du vorher auf einen mit Frischhaltefolie belegten Tortenretter stellst. Friere die Fruchteinlagen für etwa 30-60 Minuten ein.

SCHOKOLADENTORTE MIT GANACHE (GRÜNE TORTE, 18 CM)

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Füge die Buttermilch und das Öl zum Teig hinzu und rühre die Zutaten ein. Vermische Mehl, Kakao und Backpulver und rühre sie mit einem Schneebesen vorsichtig ein. Fülle den Teig in vier Backringe mit je 18 cm Durchmesser ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Lass sie danach komplett abkühlen. Schneide sie jeweils 1 mal durch, so dass 8 Böden entstehen.

Brich die Schokolade in feine Stücke. Lass die Sahne in einem Topf kurz aufkochen und ziehe sie dann wieder vom Herd herunter. Füge die Schokolade hinzu und rühre nun so lange, bis sie geschmolzen ist. Lass die Ganache abgedeckt auf Zimmertemperatur kommen.

TORTEN FÜLLEN & STAPELN

Bestreiche eine Tortenplatte mit etwas Buttercreme und setze den ersten Boden auf. Streiche etwas Buttercreme auf den Tortenboden und lege die Fruchteinlage darüber. Streiche erneut Buttercreme darüber und setze den zweiten Tortenboden auf. Fülle die Torte auf diese Weise. Streiche sie von außen dünn mit Buttercreme ein, stelle sie für 30-60 Minuten in den Kühlschrank und streiche sie mit der Buttercreme glatt. Überziehe sie mit schwarzem Fondant und setze sie auf eine dekorierte Tortenplatte.

Bestreiche eine Tortenplatte mit etwas Ganache und setze den unteren Tortenboden darauf. Fülle die Torte mit Ganache und stelle sie für 30 Minuten kühl. Schneide die Hutform zu und bestreiche die Torte komplett mit Ganache. Decke sie mit einer Mischung aus Fondant und Modellierschokolade ein.



Dekoriere die Torte nach Belieben.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

RÜHR-ÖLTEIG:

	6	Eier
	300 g	Zucker
	1 Pr.	Salz
	1 TL	Vanilleextrakt
	300 ml	Buttermilch
	300 ml	Sonnenblumenöl
	400 g	Mehl
	50 g	Kakao
	1	Backpulver
SCHOKOLADENGANACHE:		
	300 g	Sahne

____ 300 g 301111

Γ	600 g	Zartbitterschokolade
- 14	000 g	Zartbitterstriokolade

DEKORATION:

200 g	Blütenpaste schwarz
	Kristallpulverfarben gold, silber, bronze
750 g	Fondant (schwarz)
500 g	Fondant (grün)
400 g	Modellierschokolade (grün)
250 g	Fondant (rot)
	Lehensmittel

Farbstifte Weiße Pulverfarbe