

VIOLETTA TORTE / DISNEY MOTIVTORTE



In diesem Rezept backe ich eine Motivatorte zu Disneys Violetta.



Zubereitungszeit
8 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 24 cm
Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG SCHOKOLADEN-NUSS-TEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Min. cremig. Rühre die Buttermilch und das Öl kurz ein. Vermische Mehl, Kakao und Backpulver und siebe es in den Teig. Hebe es gemeinsam mit den gemahlene Haselnüssen und den Schokoladendrops mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in zwei vorbereitete Backringe mit 24 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 35-45 Minuten. Tipp: Bereite jeweils die Hälfte des Teiges zu und backe die Teige nacheinander, damit eine Backform mit dem Teig nicht lange warten muss! Führe die Stäbchenprobe durch. Lass die Tortenböden komplett abkühlen und schneide sie anschließend jeweils ein Mal waagrecht durch. Das geht am besten, wenn der Tortenboden am Vortag zubereitet wird.

ZUBEREITUNG HEIDELBEER-FRUCHTEINLAGE

Die Früchte (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.

3 Backringe, Teller oder Dessertringe mit etwa 20 cm Durchmesser auf eine Frischhaltefolie, Backpapier oder auf Backfolie stellen. Die Fruchteinlage einfüllen. Im Tiefkühlfach etwa 30 Minuten fest werden lassen. Die Fruchteinlage kann auch eingepackt eingefroren werden und bei Bedarf für Torten verwendet werden.

ZUBEREITUNG BUTTERCREME

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. Hierbei die Cooking Chef auf 80 °C und Geschwindigkeitsstufe 4 stellen und etwa 5 Min. erhitzen. Danach die Temperatur abschalten und die Creme kalt rühren.

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.

SCHOKOLADEN-NUSS-TEIG:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 400 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 Backpulver
- 100 g Schokoladendrops
- 200 g Haselnüsse (gemahlen)

HEIDELBEER-FRUCHTEINLAGE:

- 500 g Heidelbeeren (TK)
- 200 ml Wasser
- 10 g Agar Agar

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME:

- 6 Eier
- 1 Pr. Salz
- 210 g Zucker
- 450 g Butter
- 200 g Heidelbeeren (TK)
- 100 g Herrenschokolade

VIOLETTA TORTE / DISNEY MOTIVTORTE



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. Die Creme halbieren.

Die Heidelbeeren auftauen lassen und pürieren. In einem Topf so lange einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Fruchtpüree in einen Teil der Buttercreme einrühren.

Die Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen und unter die restliche Buttercreme heben.

TORTE FERTIGSTELLEN

Etwas Fruchtbuttercreme auf einen Tortenboden streichen, eine Fruchteinlage darüber legen und mit etwas Buttercreme bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen und die Torte auf diese Weise weiter füllen. Für 30 Min. kühl stellen.

Die Torte mit der Schokoladenbuttercreme einstreichen und 1 Stunde kühlen.

Anschließend mit Fondant überziehen und nach Belieben dekorieren. Die Torte darf im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!