



## BATTLE OF THE SOCIALS TORTE / MANDEL WALDFRUCHT TORTE 3



Die dritte Torte meiner riesigen Battle of the Socials Torte ist das höchste Stockwerk. Sie besteht aus Mandelböden und ist mit Waldfruchtmarmelade und Buttercreme gefüllt. Damit sie schön hoch wird habe ich den Boden fünfmal zubereitet. Ich habe zweimal zwei und noch einmal einen Boden zubereitet. Die Mengen sind in den Zutaten vollständig angegeben, die Zubereitung der Böden müsst ihr also nur 2,5-mal nachbacken. Ich habe die Torte am Ende mit verschiedenen Elementen aus Fondant und essbaren Tortenauflegern dekoriert, hier könnt ihr euch ganz passend zu eurem Thema kreativ ausleben. Ich habe mich bei der großen Menge für Buttercreme-Pulver entschieden, alternativ könnt ihr z.B. auch eine italienische oder französische Buttercreme nach meinem Grundrezept zubereiten. Mein Zeitspar-Tipp: Schneidet die abgekühlten Böden zweimal waagrecht durch und friert sie dann ein, so spart ihr euch die Kühlzeit der Torte nach dem Schichten, da die Buttercreme durch die kalten Böden schneller fest wird.



Zubereitungszeit  
**3.5 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Schlage einen Tortenring in Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech.

### RÜHRTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und hebe es gemeinsam mit den gemahlenen Haselnüssen unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben.



Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

### BODEN BACKEN

Fülle den Teig in den vorbereiteten Tortenring und streiche ihn glatt. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 30-35 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn in der Form abkühlen und stelle ihn abgedeckt in den Kühlschrank.

### FÜLLUNG

Bereite die Schokobuttercreme am besten auch in 2-3 Portionen zu. Verrühre das Pulver mit dem Wasser und lasse die Masse etwa 30 Minuten quellen. Rühre die Butter in der Zwischenzeit in einer großen Rührschüssel weiß cremig. Gib die Masse esslöffelweise zur Butter und rühre die Creme gut durch, bis sich alles verbunden hat. Schmilz die Kuvertüre und lasse sie lauwarm abkühlen. Hebe sie sie dann unter die Buttercreme, bis sich alles gut verbunden hat.

### BODEN 1 UND 2:

- ☐ 8 Eier
- ☐ 400 g Zucker
- ☐ 3 Pr. Salz
- ☐ 2 TL Vanilleextrakt
- ☐ 400 g Buttermilch
- ☐ 400 g Sonnenblumenöl
- ☐ 600 g Mehl
- ☐ 4 TL Backpulver
- ☐ 270 g Mandeln (gemahlen)

### BODEN 3 UND 4:

- ☐ 8 Eier
- ☐ 400 g Zucker
- ☐ 3 Pr. Salz
- ☐ 2 TL Vanilleextrakt
- ☐ 400 g Buttermilch
- ☐ 400 g Sonnenblumenöl
- ☐ 600 g Mehl
- ☐ 4 TL Backpulver
- ☐ 270 g Mandeln (gemahlen)

### BODEN 5:

- ☐ 4 Eier



## BATTLE OF THE SOCIALS TORTE / MANDEL WALDFRUCHT TORTE 3

### TORTE SCHICHTEN

Löse die Böden aus den Tortenringen und schneide sie jeweils zweimal waagrecht durch. Setze dann den ersten Boden mit etwas Buttercreme auf ein Cakeboard und bestreiche ihn mit Buttercreme. Zerbrösele die Lotuskekse und streue ein Fünftel davon über die Creme. Setze den zweiten Boden darauf und schichte so die gesamte Torte. Streiche sie mit einer dünnen Schicht Buttercreme ein und stelle sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

### TORTE EINSTREICHEN

Setze die Torte zwischen zwei Ganaching Platten und streiche sie mit der übrigen Buttercreme vollständig ein und glatt und stelle sie nochmal für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

### DEKORATION

Knete den Fondant geschmeidig und rolle ihn mit etwas Bäckerstärke aus. Entferne die Ganaching Platten, streiche die Torte nochmal glatt und besprühe sie mit etwas Backtrennspray. Lege den Fondant darüber und streiche ihn von oben nach unten vorsichtig glatt. Dekoriere die Torte nach Belieben mit Cake Toppern oder Buchstaben aus Fondant und stelle sie bis zum Servieren kalt. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Zum Einkleiden von Torten rolle ich etwa 40 % mehr Fondant aus, als am Ende tatsächlich auf der Torte bleibt, so entstehen sicher keine Lücken. Du kannst den übrigen Fondant luftdicht verpackt aufbewahren und für eine andere Torte verwenden.

- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1.5 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **200 g** Buttermilch
- ☐ **200 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver
- ☐ **135 g** Mandeln (gemahlen)

### FÜLLUNG:

- ☐ **1.5 kg** Buttercreme zum Anrühren
- ☐ **1.5 kg** Wasser
- ☐ **1.8 kg** Butter (weich)
- ☐ **500 g** Marmelade (Waldfrucht)

### DEKORATION:

- ☐ **2.5 kg** Fondant (schwarz)