

BATTLE OF THE SOCIALS TORTE / KOKOS APRIKOSE TORTE 4



Die oberste Torte meiner riesigen Battle of the Socials Torte ist das kleinste Stockwerk. Sie besteht aus Kokosböden und ist mit Aprikosenmarmelade, Buttercreme und Raspelschokolade gefüllt. 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
2.5 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Stelle drei Tortenringe in Springformböden mit Dauerbackfolie und setze sie auf Lochbleche.

RÜHRTEIG

Du kannst den Teig in einer Portion zubereiten oder ihn auf drei aufteilen, so tut sich deine Küchenmaschine leichter. Schläge die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Tonka Wonka in 4-5 Minuten cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den Kokosraspeln 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.

BÖDEN BACKEN

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

FÜLLUNG

Bereite die Buttercreme 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.

TORTE SCHICHTEN

RÜHRTEIG:

- 9** Eier
- 450 g** Zucker
- 3 Pr.** Salz
- 1.5 TL** Tonka Wonkas
- 450 g** Buttermilch
- 450 g** Sonnenblumenöl
- 750 g** Mehl
- 4.5 TL** Backpulver
- 300 g** Kokosraspeln

FÜLLUNG:

- 750 g** Buttercreme zum Anrühren
- 750 g** Wasser
- 900 g** Butter (weich)
- 100 g** Raspelschokolade
- 300 g** Marmelade (Aprikose)

DEKORATION:

- 1.5 kg** Fondant (schwarz)



BATTLE OF THE SOCIALS TORTE / KOKOS APRIKOSE TORTE 4

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 etwas Marmelade. Streiche dann etwas Buttercreme darüber und bestreue sie mit Raspelschokolade. 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.