

# Hochzeitstorte

## Tortenbeschreibung:

Jede Torten-Ebene ist individuell gestaltet, mit Fondant ummantelt und besteht aus:

- 3 Schichten Biskuit (Sorte variiierend)
- 2 Schichten Buttercreme (Sorte variiierend)
- 2 Schichten Marmelade (Sorte variiierend)
- 1 Schicht Marzipan

<u>1.Etage (30 cm)</u>	<u>2.Etage (25 cm)</u>	<u>3.Etage (20 cm)</u>	<u>4. Etage (15 cm)</u>
Vanille-Biskuit Vanillebuttercreme Heidelbeermarmelade	Schoko-Biskuit Himbeerbuttercreme Kirschmarmelade	Vanille-Biskuit Schokobuttercreme Erdbeermarmelade	Stracchiatella-Biskuit Nougatbuttercreme Aprikosenarmelade



Fotografiert von „Stitchie.foto“

<https://www.instagram.com/stitchie.foto/>

Vielen lieben Dank für die tollen Fotos und das zur Verfügung stellen. ☺



**Zutaten:**

<b><u>1.Etage (30 cm)</u></b>	<b><u>2.Etage (25 cm)</u></b>	<b><u>3.Etage (20 cm)</u></b>	<b><u>4. Etage (15 cm)</u></b>
<b><u>Zutaten:</u></b>			
<b><u>Vanille-Biskuit</u></b> - 69g Butter - 231g Mehl - 231g Zucker - 18g Vanillezucker - 5 Eier -23g Backpulver	<b><u>Schoko-Biskuit</u></b> - 58g Butter - 192g Mehl - 192g Zucker - 15g Vanillezucker - 4 Eier - 15g Backpulver - 26g Backkakao	<b><u>Vanille-Biskuit</u></b> - 46g Butter - 154g Mehl - 154g Zucker - 12g Vanillezucker - 3 Eier - 11g Pkt. Backpulver	<b><u>Stracchiatella-Biskuit</u></b> - 35g Butter - 115g Mehl - 115g Zucker - 9g Vanillezucker - 2 Eier - 8g Backpulver - 25g Schokostreusel
<b><u>Vanille-Buttercreme</u></b> - 750 ml Milch - 750g Butter - 2 Pkt. Puddingpulver (Vanille) - 150g Zucker (Creme) - 120g Zucker (Pudding)	<b><u>Himbeer-Buttercreme</u></b> - Bis auf 500 ml Milch - 430g Butter - 35g Speisestärke - 90g Zucker (Creme) - 70g Zucker (Pudding) - 350g TK-Himbeeren	<b><u>Schoko-Buttercreme</u></b> - 500 ml Milch - 500g Butter - 40g Speisestärke - 100g Zucker (Creme) - 80g Zucker (Pudding) - 30g Backkakao	<b><u>Nougat-Buttercreme</u></b> - 288ml Milch - 144g Butter - 23g Speisestärke - 35g Zucker (Pudding) - 17 g Backkakao - 87g Nougat
<b><u>Rollfondant</u></b> 500 g „Royal Purple“	<b><u>Rollfondant</u></b> 1000g “Bastell Lilac”	<b><u>Rollfondant</u></b> 750g “Baby Pink”	<b><u>Rollfondant</u></b> 1000g “Ivory”
<b><u>Marmelade</u></b> 1 ¼ Glas Heidelbeer	<b><u>Marmelade</u></b> 1 Glas Kirsch	<b><u>Marmelade</u></b> ¾ Glas Erdbeer	<b><u>Marmelade</u></b> ½ Glas Aprikose
<b><u>Marzipan</u></b> 240g	<b><u>Marzipan</u></b> 200g	<b><u>Marzipan</u></b> 160g	<b><u>Marzipan</u></b> 120g
<b><u>Zubehör / Sonstiges:</u></b>			
- 5 Tortendübel (groß) - Cakeboard (35 cm) - weiße Fondantborte (94 cm)	- 5 Tortendübel (klein) - Cakeboard (25 cm) - weiße Fondantborte (78 cm)	- 5 Tortendübel (klein) - Cakeboard (20 cm) - weiße Fondantborte (62 cm)	0 Tortendübel (klein) - Cakeboard (15 cm) - weiße Fondantborte (47 cm)
Puderzucker zum Ausrollen des Marzipans Tortentopper (nach Wahl) Fondantglätter + Fondantroller (groß) essbarer Kleber Schaumgummiunterlage + Rose Cutter Zuckerperlen (weiß + rosa) Veiner/Präger + Auswerfer (Blüten) Bäckerstärke Kuchenspachtel Essbarer Glitzer (multicolour)			

## **Zubereitung:**

### **3 Tage vor der Feier:**

**Gemäß dem nachfolgenden Grundrezept nacheinander alle drei Biskuitböden backen.**

Butter schaumig aufschlagen, dann Zucker und Vanillezucker zufügen und ebenfalls einrühren. Die Eier einzeln zugeben und den Teig pro Ei je 1 Minute schlagen.

Mehl mit Backpulver und – je nach Rezeptvariante mit Backkakao - mischen, sieben und in zwei Portionen unter die Butter-Ei-Zuckermasse arbeiten. Gegebenenfalls – je nach Bodenvariation – Schokostreusel zufügen und unterheben.

Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Eine Backform gründlich fetten. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und für 30 Minuten backen. Nach der Backzeit den Boden aus der Backform heraus auf ein Gitterrost stürzen und auskühlen lassen.

Die Biskuitböden nach dem Auskühlen bis zur weiteren Verarbeitung in Frischhaltefolie einwickeln und kühl lagern. So bleiben sie aromatisch und werden nicht trocken.

**2 Tage vor der Feier:**

**Zuerst gemäß dem nachfolgenden Grundrezepten nacheinander alle Buttercremes herstellen. Hier empfiehlt es sich, zunächst alle Puddings zu kochen, da diese relativ viel Zeit zum Abkühlen benötigen.**

**1. Nougat-Buttercreme:**

Zunächst den Schokoladenpudding zubereiten.

Hierzu Speisestärke, Zucker und 1/3 der Milch zu einer glatten Masse verrühren. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen, die Schokomasse zugeben und alles ca. 1 Minute unter ständigem Rühren aufkochen. Den Pudding dann vom Herd nehmen und mit Frischhaltefolie, welche eine Hautbildung verhindert, abgedeckt abkühlen lassen.

Sobald der Schokopudding Zimmertemperatur angenommen hat, kann die Weiterverarbeitung erfolgen. Hierzu den Schichtnougat in kleinere Stücke schneiden und mit der Butter cremig rühren. Abschließend den Schokoladepudding esslöffelweise unterrühren und die Masse luftig aufschlagen.

**2. Schoko-Buttercreme:**

Zunächst – wie unter Punkt 1. beschrieben – einen Schokoladenpudding zubereiten und diesen mit Frischhaltefolie abkühlen lassen.

Sobald der Schokopudding Zimmertemperatur angenommen hat, kann die Weiterverarbeitung erfolgen. Hierzu Zucker mit Butter mischen und den Schokoladepudding esslöffelweise unterrühren und die Masse luftig aufschlagen.

**3. Himbeer-Buttercreme:**

Sofern keine frischen Himbeeren genutzt werden, die Himbeeren auftauen lassen und mit Hilfe eines Pürierstabes sorgfältig pürieren. Anschließend so viel Milch hinzugeben, bis die Flüssigkeitsmenge 500ml beträgt. Milch-Himbeer-Mischung nochmals gut pürieren, in einen kleinen Kochtopf geben und unter Rühren aufkochen.

70g Zucker mit der Speisestärke vermischen 4 EL der Himbeercreme zufügen und gut verrühren. Die Himbeer-Stärke-Masse unter die aufgekochten Himbeercreme im Topf geben, einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zu einem Pudding kochen. Den Pudding dann vom Herd nehmen und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.

Sobald der Himbeerpudding Zimmertemperatur angenommen hat, kann die Weiterverarbeitung erfolgen. Hierzu restlichen Zucker mit Butter aufschlagen und den Himbeerpudding in 3 Portionen unterarbeiten, bis eine homogene Buttercreme entstanden ist.

**4. Vanille-Buttercreme:**

Zunächst gemäß Packungsanleitung, jedoch unter Verwendung der o.g. Mengenangaben, einen Vanillepudding herstellen. Den Pudding dann vom Herd nehmen und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.

Unterdessen die zimmerwarme und cremige Butter aufschlagen. Zucker zufügen und unterrühren. Sobald der Pudding komplett abgekühlt ist, diesen löffelweise und gründlich mit der Butter-Zucker-Masse verquirlen.



**Wenn die Buttercremes fertig sind, kann man sich – wie nachfolgend beschrieben - an die Herstellung der einzelnen Tortenetagen begeben. Hierbei ist es sinnvoll, mit der kleinsten Etage anzufangen, da diese einfacher zu handhaben sind und man hierbei Sicherheit bekommt.**



#### **Tortenebene vorbereiten und schichten**

Den gekühlten Biskuitboden von der Frischhaltefolie befreien und (falls notwendig) mit einem scharfen Messer begradigen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht.

Den Boden dann zweimal waagrecht teilen.

Auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche den Marzipan einer Platte im Durchmesser des Kuchens ausrollen und mit einem Messer zuschneiden. Dann den Kuchen schichten. Hierzu den untersten Biskuitboden (Kuchendeckel) auf das zugehörige Cupcakeboard setzen.

#### Tipp:

Damit der Boden nicht vom Cakeboard rutscht, ein murmelgroßes Stück Marzipan zu einer Kugel formen und auf das Cakeboard drücken. Den Biskuitboden anschließend darauf legen und vorsichtig anpressen, so dass er sich in das Marzipan drückt.

Den untersten Biskuitboden mit der Hälfte der Marmelade bestreichen. Darauf die vorbereitete Marzipanplatte legen und diese mit einer ca. daumendicken Schicht Buttercreme bestreichen. Auf die Buttercreme die mittlere Biskuitplatte legen und diese ebenfalls mit Marmelade sowie Buttercreme bestreichen.

Zum Abschluss wird der Kuchenboden als Deckel aufgesetzt.

Mit Hilfe eines Kuchenspachtels den Kuchen mit der restlichen Buttercreme einstreichen und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mit den übrigen Tortenetagen ebenso verfahren.

#### Tipp:

Durch die Kälte wird die Buttercreme fest und kann (sofern notwendig) nochmals mit Hilfe eines Kuchenspachtels begradigt werden.

**Sind alle Tortenebenen vorbereitet, können Sie mit Fondant einkleidet werden**

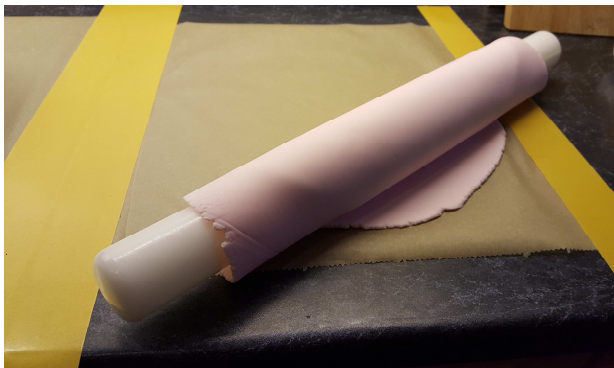
Die Torte aus dem Kühlschrank holen und mit Hilfe eines Tortenspachtels die Kuchenoberfläche ganz glatt streichen. Dies funktioniert am besten, wenn der Kuchen gekühlt ist, da die Butter dann eine feste, aber bearbeitbare Konsistenz besitzt.

Hinweis:

Eine Glatte Kuchenoberfläche ist für die Einkleidung mit Fondant wichtig, damit die Tortenoberfläche keine Beulen wirft.

Mit allen Torten so verfahren und dann wieder in den Kühlschrank geben.

Für die unterste Torte den Fondant mit Hilfe einer großen Fondantrolle auf einer leicht mit Bäckerstärke bestäubten Arbeitsfläche bis etwa zu einer Dicke von 0,2 cm ausrollen.



Kuchen aus dem Kühlschrank holen, Fondant auf die Rolle schlagen und über dem Kuchen wieder abrollen.

Den Fondant vorsichtig an die Kuchenränder drücken. Die Seiten glattstreichen und anschließend mit einem Fondantglätter glätten, bis die Oberfläche eben und gleichmäßig wirkt. Dann mit einem scharfen Messer die überstehenden Fondantränder abschneiden.

Kuchenoberfläche nochmals mit dem Fondantglätter bearbeiten und Kuchen danach wieder in den Kühlschrank stellen.

Mit den übrigen Torten ebenso verfahren und die Kuchen über Nacht im Kühlschrank schön durchkühlen lassen. So lassen sie sich am Folgetag besser dekorieren.

Achtung:

Wenn ein mit Fondant ummantelter Kuchen in den Kühlschrank gestellt wird, sollte vorher sichergestellt werden, dass der Kühlschrank nicht übermäßig feucht und kein Kondenswasser vorhanden ist. Ansonsten könnte es dazu kommen, dass der Fondant zerfließt.

**1 Tag vor der Feier:**

**Torten dekorieren**

Aus dem restlichen Fondant können nach Belieben und Phantasie unter Zuhilfenahme der entsprechenden Tools (wie z.B. Veigner, Präger, usw) Fondantblüten, -bordüren, etc. hergestellt werden. Die Tortenetagen werden dann nach und nach mit den vorbereiteten Fondantdekorationen versehen. Fixiert wird die Dekoration mit essbarem Kleber.



**Tortendübel vorbereiten und platzieren**

Tortendübel sind bei mehretagigen, selbsttragenden Torten quasi unverzichtbar, damit die untersten Ebenen nicht unter der Last der oberen Kuchen zusammenbrechen.

Die Tortendübel werden mit Hilfe eines scharfen Messers auf die gewünschte Länge gekürzt. Hierzu zunächst einen Tortendübel zurechtschneiden und jeweils als Maß neben die anderen Tortendübel legen und diese entsprechend kürzen. Hierbei muss darauf geachtet werden, dass die Abschlusskanten der Tortendübel absolut gerade sind und mit der Tortenoberfläche abschließen. Ansonsten haben die Tortenetagen beim Aufeinanderstapeln keinen richtigen Halt. Gegebenenfalls die Schnittränder mit einer Nagelfeile nachglätten.

Wenn die Tortendübel alle die richtige Länge besitzen, Etage 1bis 3 mit je 5 Tortendübeln versehen. Die Tortendübel sollten für die Stabilität möglichst breitflächig - in Form eines Quadrats mit einem Dübel in der Mitte – platziert werden. Die Tortendübel senkrecht in die Torte stecken und bis zum Boden des Cakeboards durchdrücken. Je mehr näher die Tortendübel am Tortenrand platziert werden, desto stabiler steht die Torte später.



**Tag der Feier:**

**Torte stapeln**

Zum Schluss die drei Tortenetasen aufeinanderstapeln und die oberste Torte mit der Hochzeitsfigur dekorieren.



Fotografiert von „Stitchie.foto“

<https://www.instagram.com/stitchie.foto/>

Vielen lieben Dank für die tollen Fotos und das zur Verfügung stellen. ☺

