

MEINE ERSTE HOCHZEITSTORTE

Für meine erste Hochzeitstorte habe ich zuvor noch eine Mustertorte hergestellt, um die Braut davon zu überzeugen, dass ich der Herausforderung gewachsen bin und außerdem für mich zum Üben.

Die Mustertorte

Zutaten

Mürbeteigboden:

- 100 g Mehl
- 50g Butter
- 25 g Zucker
- 1 Ei
- 25 g Zartbitterkuvertüre

Biskuitboden:

- 1 Ei
- 1 EL Wasser
- 45 g Zucker
- 25 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 0,5 TL Backpulver

Himbeersahne:

- 150 g gefrorene Himbeeren
- 4 Blätter Gelatine
- 40 g Zucker
- 300 g Sahne

Fertigstellen:

- 200 g Sahne
- 300g Zartbitterschokolade

- ca. 50 g Himbeeren
- ca. 50 g Blaubeeren
- 2 Erdbeeren
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Mürbeteigboden:

Für den Mürbeteig werden zuerst die Butter, der Zucker und das Salz ordentlich vermengt, sodass der Zucker sich beginnt zu lösen. Anschließend wird das Ei untergemengt und zum Schluss das Mehl untergeknetet. Dann wird der Teig rund ausgerollt, sodass er den Boden einer 16er Springform komplett ausfüllt und mit einer Gabel durchlöchert. Jetzt kommt er für 20 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen. Danach kühlt der Boden aus, sodass er dann mit der geschmolzenen Kuvertüre bestrichen werden kann. Allerdings sollte man sobald die Kuvertüre auf dem Boden ist, auch den Biskuitboden darauf geben, damit eine Verbindung entstehen kann – also erstmal zum nächsten Schritt.

Biskuitboden:

Für die Biskuitmasse beginnen wir damit das Ei zu trennen. Das Eigelb heben wir auf und das Eiweiß wird mit dem Wasser, 20 g Zucker und dem Salz steif geschlagen. Kurz bevor das Eiweiß richtig steif ist, gebe ich den restlichen Zucker hinzu. Ist das Eiweiß jetzt schön steif geschlagen, rühren wir auf der höchsten Stufe sehr kurz aber gründlich das Eigelb unter. Am besten sollten jetzt schon die trockenen Zutaten vermengt bereitstehen und auch die Form sollte fertig sein, um mit Teig befüllt zu werden. Lässt man die Ei-Zucker-Masse nämlich so wie sie jetzt ist zu lange stehen fällt sie schnell wieder in sich zusammen. Jetzt als flink nach und nach die Pulvermasse mit einem Löffel unterrühren und die Masse dann in die Form füllen. Nicht vergessen den Teig am Rand der Form bis nach oben hin zu streichen. Jetzt kommt die Form bei 160 Grad Umluft ca. 35 Minuten in den Backofen geben. Anschließend den Boden Auskühlen lassen und danach einmal waagrecht teilen.

Himbeersahne:

Zuerst werden die Gelatineblätter in kaltem Wasser für mindestens 5 Minuten eingeweicht. In der Zwischenzeit werden 110 g der Himbeeren in einem Topf oder der Mikrowelle erhitzt. Anschließend drückst du die Gelatine aus und löst sie in der heißen Himbeermasse auf. Jetzt kommt der Zucker dazu und wird untergemengt. Nun wird die Sahne aufgeschlagen. Zum runterführen geben wir

jetzt die restlichen Himbeeren zur Himbeermasse und rühren diese unter die Sahne. Verwende zum untermischen keinen Schneebesen!

Einsetzen der Torte:

Zuerst wird der Mürbeteigboden mit einem Tortenring umspannt. Ist sowas nicht da, kannst du auch den Rand der Springform nehmen, die du zum Backen verwendet hast. Anschließend die Kuvertüre darauf streichen und einen Biskuitboden darauflegen – leicht andrücken. Danach wird die Himbeersahne ordentlich und gleichmäßig darüber verteilt. Nun nur noch den zweiten Biskuitboden obendrauf legen, ganz leicht andrücken und schon haben wir unser Törtchen fertig geschichtet. Ich finde man könnte es auch glatt so lassen und sie nur noch etwas mit Schokolade, Beeren und Puderzucker verzieren. So oder so wandert das Törtchen jetzt mit Tortenring für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

Fertigstellen:

Zuerst wird die Ganache aus 100 g Sahne und 200 g Zartbitterkuvertüre hergestellt. Dafür wird die Sahne in einem Topf erhitzt und anschließend die Schokolade darin geschmolzen. Ist das erledigt muss die Ganache etwas abkühlen, damit unsere Himbeersahne nachher nicht wegschmilzt.

Sobald die Ganache kühl genug ist wird damit das Törtchen eingestrichen. Falls das noch nicht ganz gerade und sauber geschieht, ist das nicht schlimm, da ja noch eine Schicht darüber kommt. Eigentlich ist es sogar ganz gut, wenn die Ganacheschicht ein paar Unebenheiten aufweist, da sie ja gleich durch die Sahne sichtbar sein soll. So ist die Torte komplett mit der Ganache ummantelt, kommt sie noch einmal für einige Minuten in den Kühlschrank, damit die Ganache überall gleichmäßig fest wird. In der Zwischenzeit werden die restlichen 100 g Sahne aufgeschlagen. Jetzt versuchen wir die Sahne so ordentlich und glatt, wie wir es eben hinbekommen, aufzutragen. Jetzt kommt die Torte nochmals für einige Zeit in den Kühlschrank. Wie lange habe ich davon abhängig gemacht, wie lange es gedauert hat den nächsten Schritt vorzubereiten und schon ist dieser Schritt auch schon wieder fertig.



Nun schmilzt du die restliche Schokolade und lässt sie etwas abkühlen. Dann begießt du das Törtchen erst am Rand, sodass die Schokolade herunterläuft und dann obendrauf, sodass die Sahne bedeckt ist. Jetzt nehmen wir die Beeren zur Hand, die wir dekorativ auf dem Törtchen verteilen und dann nur noch mit etwas Puderzucker bestreuen. Ich empfehle den Puderzucker aber nicht direkt darauf zu machen, sondern erst kurz vor dem Servieren oder der Abreise des Törtchens. So und schon ist das Törtchen fertig gestellt.

Die Hochzeitstorte

Zutaten

Mürbeteig:

- 50 g Zucker
- 100 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Dunkler Biskuitboden:

- 5 Eier
- 5 EL Wasser
- 225 g Zucker
- 35 g Kakao
- 95 g Mehl
- 95 g Speisestärke
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Heller Biskuitboden:

- 2 Eier

- 2 EL Wasser
- 90 g Zucker
- 45 g Mehl
- 45 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Schokosahne:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 10 g Gelatine
- 50 g Zucker
- 50 g Milch
- 1 Eigelb
- 700 g Sahne

Himbeersahne:

- 150 g gefrorene Himbeeren
- 8 g Gelatine
- 40 g Zucker
- 300 g Sahne

Helle Ganache:

- 500 g weiße Kuvertüre
- 250 g Sahne

Dunkle Ganache:

- 400 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Sahne

Zubereitung

Mürbeteigböden:

Für den Mürbeteig werden zuerst die Butter, der Zucker und das Salz ordentlich vermengt, sodass der Zucker sich beginnt zu lösen. Anschließend wird das Eigelb

untergemengt und zum Schluss das Mehl untergeknetet. Dann wird 1/3 des Teigs rund ausgerollt, sodass er den Boden einer 16er Springform komplett ausfüllt und der Rest wird so ausgerollt, dass er den Boden einer 28er Form ausfüllt. Beide Böden werden mit einer Gabel durchlöchert. Jetzt kommen sie für 20 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen. Danach kühlen die Böden aus.

Biskuitböden:

Für beide Böden die Eier trennen. Für den dunklen Boden das Eiweiß der 5 Eier mit 75 g des Zuckers und der Prise Salz aufschlagen. Für den hellen Boden das Eiweiß der 2 Eier mit 30 g Zucker und der Prise Salz aufschlagen. Anschließend je den restlichen Zucker unterrühren und danach das entsprechende Eigelb kurz aber schnell untermengen. Die restlichen Zutaten für die Böden zusammen wiegen, sieben und mit einem Teigschaber oder Löffel unter die entsprechende Eimasse heben. Den dunklen fertigen Teig in eine Springform mit einem Durchmesser von 28 cm geben und am Rand hochziehen. Den hellen Boden in eine Springform mit Durchmesser von 16 cm geben und am Rand hochziehen. Beide Böden bei 170 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen. Den großen Boden ca. 40 Minuten und den kleinen ca. 30 Minuten. Nach dem Backofen die Böden abkühlen lassen und anschließend aus den Formen lösen.

Schokosahne:

Zuerst werden die Gelatineblätter in kaltem Wasser für mindestens 5 Minuten eingeweicht. In der Zwischenzeit wird die Kuvertüre in einem Wasserbad geschmolzen – ich habe 50 g mehr geschmolzen, um damit die Mürbeteigböden zu bestreichen. Anschließend werden die Milch, der Zucker und das Eigelb unter Rühren erhitzt, um dann die ausgedrückte Gelatine darin aufzulösen. Parallel dazu kann man die Sahne schon einmal aufschlagen. Ist alles vorbereitet, kommt die Schokolade zu der Gelatinemasse und das wird dann direkt mit einem Teigschaber unter die Sahne gehoben, bis sich alles gut vermischt hat.

Himbeersahne:

Zuerst werden die Gelatineblätter in kaltem Wasser für mindestens 5 Minuten eingeweicht. In der Zwischenzeit werden 110 g der Himbeeren in einem Topf oder der Mikrowelle erhitzt. Anschließend drückst du die Gelatine aus und löst sie in der heißen Himbeermasse auf. Jetzt kommt der Zucker dazu und wird untergemengt. Nun wird die Sahne aufgeschlagen. Zum runterführen geben wir jetzt die restlichen Himbeeren zur Himbeermasse und rühren diese unter die Sahne. Verwende zum unterrühren keinen Schneebesen!

Einsetzen der Torten:

Jetzt geht es an das Zusammensetzen. Dazu müssen als erstes die Biskuitböden in je 3 gleich dicke Böden geteilt werden. Das sollte man am besten schon mache bevor man die Sahnen zubereitet. Dann habe ich, als ich die Kuvertüre der Schokosahne mit zstl. 50 g geschmolzen habe, die Mürbeteigböden zur Hand genommen, um sie mit Kuvertüre zu bestreichen. Sind Sie bestrichen, kommt direkt jeweils der untere Biskuitböden darauf und ein Ring darum.

Sobald die Schokosahne fertig ist, kommt sie zur Hälfte in den großen Ring, dann der 2. Boden drauf, die 2. Hälfte Sahne und dann der letzte Boden. Damit ist dann die große Torte schon eingesetzt und wird kaltgestellt.

Dann wird die Himbeersahne zubereitet und die kleine Torte wird damit genauso geschichtet wie oben die große. Sie kommt anschließend auch in den Kühlschrank.

Einstreichen:

Für die helle Ganache die weiße Kuvertüre schmelzen und anschließend die Sahne mit einem Löffel unterrühren.

Für die dunkle Ganache die Sahne in einem Topf erhitzen und dann die Zartbitterkuvertüre darin schmelzen.

So zuerst müssen wir die beiden Torten jetzt aus den Ringen schneiden und davon befreien. Dann werden die beiden mit der hellen Ganache eingestrichen. Dann kommen die beiden nochmal kurz in den Kühlschrank. In der Zwischenzeit kann die dunkle Ganache zubereitet werden. Wir holen die beiden Torten wieder hervor und übergießen sie mit der dunklen Ganache.

Fertigstellen:

Für das Fertigstellen wird die untere Torte mit 3 Stäben stabilisiert. Diese werden senkrecht in die Torte gesteckt, sodass die obere Torte hauptsächlich auf diesen steht und nicht auf der unteren Torte. Zwischen die Torten kommt außerdem noch ein Pappkreis mit einem Durchmesser von ca. 14 cm, der in Alufolie eingeschlagen wurde. Die Torten werden außerdem mit geschmolzener Kuvertüre zusammengeklebt.



Nun wird die Torte nur noch nach Belieben dekoriert. Ich habe dafür Himbeeren, Brombeeren und Blumen gebraucht.