

TORTEN

Rezeptur

Mürbeteigboden:

Mengen Formtorte	Mengen Anschnittstorte	Mengen Gesamt	Zutaten
130 g	40 g	170 g	Butter
65 g	20 g	85 g	Zucker
-	-	-	Salz
-	-	-	Aromen
20 g	6 g	26 g	Ei
195 g	60 g	255 g	Mehl

Wiener Böden:

Mengen Formtorte	Mengen Anschnittstorte	Mengen Gesamt	Zutaten
600 g	180 g	780 g	Eiklar
400 g	120 g	520 g	Eigelb
500 g	150 g	650 g	Zucker
170 g	52 g	222 g	Mehl
170 g	52 g	222 g	Stärke
160 g	46 g	206 g	Kakao
130 g	40 g	170 g	Butter
120 g	35 g	155 g	Dunkle Kuvertüre
-	-	-	Salz
-	-	-	Aromen

Tränke:

Mengen Formtorte	Mengen Anschnittstorte	Mengen Gesamt	Zutaten
170 g	50 g	220 g	Minzsirup
3,5 TL	1 TL	4,5 TL	Rum

Erdbeerfüllung:

Mengen Formtorte	Mengen Anschnittstorte	Mengen Gesamt	Zutaten
870 g	260 g	1130 g	Erdbeerpüree
280 g	80 g	360 g	Gelierzucker 3:1

Weißweibuttercreme:

Mengen Formtorte	Mengen Anschnittstorte	Mengen Gesamt	Zutaten
730 g	215 g	945 g	Grauburgunder (trocken)
85 g	25 g	110 g	Zucker
185 g	55 g	240 g	Marzipan
60 g	18 g	78 g	Stärke
60 g	18 g	78 g	Eigelb
560 g	170 g	730 g	Butter

Schokoladenbuttercreme:

Mengen Formtorte	Mengen Anschnittstorte	Mengen Gesamt	Zutaten
615 g	160 g	775g	Milch
60 g	16 g	76 g	Stärke
30 g	7 g	37 g	Kakao
90 g	23 g	113 g	Zucker
205 g	54 g	259 g	Zartbitterkuvertüre
500 g	130 g	630 g	Butter

Herstellung

Mürbeteigboden:

- Mürbeteig:
 - Butter, Zucker, Salz und Aromen glatt arbeiten.
 - Ei nach und nach unter arbeiten.
 - Gesiebtes Mehl kurz unterarbeiten, bis es nicht mehr sichtbar ist.
 - Teig abgedeckt beiseitestellen, damit der Zucker sich lösen kann.
- Mürbeteig 2,5 mm dick ausrollen, stippen, einen Kreis mit einem Durchmesser von 20 cm ausstechen und ein Rechteck von 28 x 38 cm ausschneiden.
- Böden bei 200 Grad 10 bis 15 Min. backen.

Wiener Böden:

- Wiener Masse:
 - Eischnee aus Eiklar, 3/5 Teile Zucker und Salz herstellen.
 - Eigelb mit 2/5 Teile Zucker und Aromen schaumig schlagen.
 - Eischnee in Eigelbmasse melieren.
 - Mehl, Stärke und Kakao sieben und unter Eimasse melieren.
 - Flüssige Butter und Kuvertüre in die Masse melieren.
- Masse in zwei 60 x 40 cm Bleche streichen und als vier Kreise mit 20 cm Durchmesser aufstreichen.
- Bei 190 Grad 10 bis 15 Min. backen. Nach dem Backen direkt von den heißen Blechen nehmen.
- Die ausgekühlten Böden entsprechend zurechtschneiden.

Tränke:

- Rum mit Minzsirup vermengen und die Böden damit tränken.

Erdbeerfüllung:

- Erdbeerpüree mit Gelierzucker aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Die Füllung Auskühlen lassen.

Weißweibuttercreme:

- Weincreme:
 - Marzipanrohmasse mit etwas Wein weich arbeiten.
 - Stärke, Eigelb und etwas Wein verrühren und die Marzipanrohmasse untermengen.
 - Restlichen Wein mit dem Zucker zum Kochen bringen, Stärkemischung damit angleichen und diese langsam unterrühren.
 - Creme aufkochen und abgedeckt auskühlen lassen.
- Weiche Butter schaumig rühren und die aufgerührte Creme unterschlagen.
- Weiter schaumig rühren, bis gewünschte Konsistenz erreicht.

Schokobuttercreme:

- Schokocreme:
 - Stärke, Kakao und mit etwas Milch anrühren.
 - Restliche Milch und den Zucker zum Kochen bringen Stärkemischung damit angleichen und diese langsam unterrühren.
 - Creme aufkochen und von der Herdplatte nehmen.
 - Die Kuvertüre schmelzen, mit der Creme angleichen und unterrühren.
 - Die Creme abgedeckt auskühlen lassen.
- Die weiche Butter schaumig rühren und die aufgerührte Creme unterrühren.
- Alles weiter zusammen schaumig rühren, bis es die gewünschte Konsistenz hat.

Fertigstellen

- Die Mürbeteigböden mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und je einen entsprechenden Wiener Boden darauflegen und andrücken.
- 1/3 der Weinbuttercreme gerecht auf die untersten Böden streichen und 1/3 der Erdbeerfüllung spiralförmig bzw. in Linien einspritzen.
- So weiterverfahren bis die Torten eingesetzt sind und die Torten kühl stellen.
- Die Torten mit der Schokobuttercreme einstreichen und ausgarnieren.