



Hochzeitstorte - Eleganzia

Untere Etage

Zutaten Sachertorte:

340g zimmerwarme Butter
75g Puderzucker
15 Eigelb
390g Zucker
15 Eiweiß
Prise Salz
300g Zartbitterkuvertüre
300g Mehl

Zutaten Füllung Sachertorte:

3cl Rum
2cl Wasser
250g Aprikosenmarmelade

Zutaten Zartbitter-Ganache:

200g Sahne
400g Zartbitterschokolade

Zubereitung Sachertorte:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kuvertüre schmelzen. Eiweiß und die Prise Salz schlagen, bis sie leicht weiß wird, dann den Zucker langsam einrieseln lassen und solange schlagen, bis das Eiweiß steif ist.

Zimmerwarme Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, die Eigelb einzeln einrühren bis sie ganz cremig sind. Kuvertüre unter fortwährendem Rühren dazugeben.

Nun die Butter-Eigelbmasse abwechselnd mit dem gesiebten Mehl von Hand mit einem Schneebesen unter den Eischnee heben.

Den Teig in eine 28er Form geben und gleichmäßig in der Form verteilen und 25 Min. backen, danach auf 180°C zurückschalten und weitere 40min backen. Wichtig: Stäbchenprobe machen!!! Nach dem Auskühlen den oberen Knubbel abschneiden.

50g der Aprikosenmarmelade mit 2cl Wasser und 3cl Rum aufkochen oder im Mikrowellenherd erwärmen.

Den Sacherboden durchschneiden und die untere Hälfte gleichmäßig mit diesem Sirup tränken. Dann den Boden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den oberen Boden darauflegen.

WICHTIG: Vor dem durchschneiden einen horizontalen Schnitt an der Seite der Torte machen. Legt ihr den oberen Boden danach wieder drauf, müssen die Markierungen exakt aufeinander liegen! Sonst kann es passieren, dass die Torte uneben wird.

Zubereitung Zartbitter-Ganache:

Schokolade in Rippen brechen, Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen, ca. 5 Min. stehen lassen, dann mit einem Schneebesen vorsichtig verrühren, bis es eine Homogenemasse gibt. Am besten einen Tag vorher zubereiten und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die fertige Sachertorte mit Ganache ein streichen und mit Fondant einkleiden.



Hochzeitstorte - Eleganzia

Mittlere Etage

Zutaten Biskuit:

6 Eier
220g Zucker
2 P. Vanillinzucker
Pr. Salz
280g Mehl
2 TL Backpulver

Zutaten Swiss Meringue Buttercreme:

180g Eiweiß ca. 5 Eier)
300g Zucker
Prise Salz
500g sehr weiche Butter

Lebensmittelfarbe (optional)
Aromen (optional)

Zubereitung Biskuit:

Backofen auf 160°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Eier 1 Min. auf höchster Stufen anschlagen, dann Zucker einrieseln lassen und das ganze 20 Min. aufschlagen. Danach vorsichtig das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben und in eine 24er Form füllen. Biskuit ca. 35-40 Min. backen.

Zubereitung Swiss Meringue Buttercreme:

Das Eiweiß mit dem Zucker in eine Schüssel füllen und über einem Wasserbad (bis max. 80°C) ständig rühren, bis die Zuckerkrystalle sich komplett aufgelöst haben.

Dann die Eiweißmasse mit einer Prise Salz auf höchster Stufe in der Küchenmaschine aufschlagen. Wenn die Masse schöne feste Spitzen hat und abgekühlt ist, die Butter in 3-4 Portionen zugeben und solange laufen lassen, bis eine schöne glatte Masse entsteht, an dieser Stelle kann man die Lebensmittelfarbe oder, wenn gewünscht auch Aromen zugeben.

Den fertigen Biskuit mit Buttercreme füllen, einstreichen und mit Fondant einkleiden.



Hochzeitstorte - Eleganzia

Obere Etage

Zutaten Wunderkuchen:

4 Eier
200g Zucker
200g flüssige Butter
200g Milch
300g Mehl
1 P. Backpulver
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Käse-Sahne-Füllung:

5 Gelatine-Blätter
1 Dose Mandarinen
+ 100ml Mandarinsaft
250g Quark
250g Sahne
75g Zucker
3 EL Zitronensaft

Zutaten Weiße-Ganache:

200g Sahne
600g weiße Schokolade

Zubereitung Wunderkuchen:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.

Unter Rühren langsam Öl und die Milch zugeben.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, in die Schüssel sieben und alles zu einem Teig verrühren.

Den Teig in eine 20er Form geben und gleichmäßig in der Form verteilen und ca. 45 Min. backen, Stäbchenprobe machen.

Zubereitung Käse-Sahne-Füllung:

Die Gelatine einweichen. Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 100 ml Saft abmessen, mit Zucker und Zitronensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. 3 EL Quark in die Gelatinemasse zum Temperatenausgleich rühren, dann den restlichen Quark in die Mandarinsaftmasse rühren. Sahne steif schlagen. Erst die Sahne unter die Quarkmasse heben und dann die Mandarinen vorsichtig unterheben.

Den Wunderkuchen mit der Käse-Sahne füllen.

Die Käsesahne auf den Tortenboden geben und glattstreichen, jetzt den zweiten Tortenboden obendrauf legen. Die Torte für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach die Torte mit der weißen Ganache einstreichen und mit Fondant einkleiden.

Zubereitung weiße-Ganache:

Schokolade in Rippen brechen, Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen, ca. 5 Min. stehen lassen, dann mit einem Schneebesen vorsichtig verrühren, bis es eine Homogenemasse gibt. Am besten einen Tag vorher zubereiten und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.