

# HOCHZEITSTORTE

## Kapitel 1: Tortenböden

Die Tortenböden lassen sich super im Voraus backen: Nach dem Abkühlen und Teilen können sie einfach einzeln in Frischhaltefolie eingepackt im Tiefkühlfach aufbewahrt werden. Die Torten lassen sich auch besser zusammensetzen, wenn die Böden gefroren sind, da diese dann stabiler sind und auch die verwendeten cremes schneller gekühlt und fest werden (also eine win-win-Situation ;D).

.....

### Vanilleboden ø30cm:

- 1,1 L Sojadrink
- 2 EL Apfelessig
- 1260 g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 2,5 TL Natron
- 1 TL Salz
- 250 ml Aquafaba
- 380 g vegane Butter
- 350 g Rapsöl
- 780 g Zucker
- 2 EL Vanilleextrakt
- 2 EL Zitronenschale (gerieben)
- 8 EL Apfelmark

### Schokoboden ø25cm:

- 650 ml Vanille Sojadrink
- 1 EL Apfelessig
- 600 g Weizenmehl
- 600 g Zucker
- 100 g Kakaopulver
- 3 TL Natron
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 4 Tüten Vanillezucker
- 230 g Margarine (weich)
- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Apfelmark

### Vanilleboden ø20cm:

- 320 ml Sojadrink
- 1 EL Apfelessig
- 370 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1/3 TL Salz
- 80 ml Aquafaba
- 100 g vegane Butter
- 100 g Rapsöl
- 230 g Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Zitronenschale (gerieben)
- 4 EL Apfelmark

### Vanilleböden ø30 cm/20 cm:

1. Milch mit Apfelessig verrühren und 5-10 min beiseite stellen (die Mischung gerinnt dann zu einer Art Buttermilch)
2. Ofen auf 180 °C O/U (160 °C Umluft) vorheizen
3. Zwei 30/20 cm Springformen einfetten und Boden mit Backpapier auslegen. Form aber NICHT einfetten!
4. In einer großen Schüssel das Aquafaba mit der Prise Salz schaumig steif schlagen
5. In einer weiteren Schüssel anschließend Butter, Zucker und Vanilleextrakt solange aufschlagen, bis die Masse weiß und schaumig geworden ist (ca. 5 min)
6. In einer dritten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Zitronenabrieb gut vermischen.
7. Die Mehlmischung zur aufgeschlagenen Butter-Zuckermischung geben und zu einer krümeligen Masse verrühren. Anschließend unter Langamen Rühren das Apfelmark, Öl und schließlich die Buttermilch so lange unterrühren, bis sich die Zutaten gerade gut vermischt haben.
8. Zum Schluss das aufgeschlagene Aquafaba unterheben (Vorsicht: nicht zu viel Rühren, sonst wird der Kuchen nicht so fluffig)
9. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen und für ca. 45-60 min (abhängig von der Größe der Backform) backen, bis ein in der Mitte eingestochener Zahnstocher sauber heraus kommt.
10. Anschließend 20 min in den Formen lassen, die Kuchen backen dann noch ein wenig nach. Danach können sie vorsichtig aus der Form gelöst werden und sollten komplett abkühlen, bevor sie einmal in der Mitte durchgeschnitten und in Frischhaltefolie eingewickelt werden. (Sie lassen sich so bis zu 3 Tage im Kühlschrank lagern oder bis zu 6 Monaten im Tiefkühlfach)

### Schokoböden ø25cm:

1. Milch mit Apfelessig verrühren und 5-10 min beiseite stellen (die Mischung gerinnt dann zu einer Art Buttermilch)
2. Ofen auf 180 °C O/U (160 °C Umluft) vorheizen
3. Zwei 25 cm Springformen einfetten und Boden mit Backpapier auslegen. Form aber NICHT einfetten!
4. Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen.
5. Die restlichen trockenen Zutaten gut vermischen und anschließend unter die Buttermasse rühren, sodass eine leicht krümelige Masse entsteht.
6. Zum Schluss nacheinander das Apfelmark, den Zitronensaft und die "Buttermilch-Mischung" unter Rühren dazugeben, bis sich alles gerade gut vermengt hat.
7. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen und für ca. 55 min backen, bis ein in der Mitte eingestochener Zahnstocher sauber heraus kommt.
8. Anschließend 20 min in den Formen lassen, die Kuchen backen dann noch ein wenig nach. Danach können sie vorsichtig aus der Form gelöst werden und sollten komplett abkühlen, bevor sie einmal in der Mitte durchgeschnitten und in Frischhaltefolie eingewickelt werden. (Sie lassen sich so bis zu 3 Tage im Kühlschrank lagern oder bis zu 6 Monaten im Tiefkühlfach)



## Kapitel 2: Füllungen

Alle Füllungen können gut am Tag vor dem Zusammensetzen hergestellt und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Falls sie am nächsten Tag zu hart zum verarbeiten sind: Einfach einen Teil (ca. 1/3 der Gesamtmasse) abnehmen, erwärmen, bis er flüssig wird und wieder zum Rest hinzufügen. Das ganze dann auf geringer Stufe mixen, bis wieder eine gute Konsistenz entsteht.

.....

### **(vegane) Buttercreme**

- 500 g** (vegane) Butter (weich)
- 260 g** (veganer) Frischkäse
- 540 g** Puderzucker
- 3-4 EL** Zitronensaft

### **(vegane) Buttercreme:**

1. Weiche Butter schaumig schlagen. Dann den Frischkäse hinzufügen und beides zu einer cremigen Masse mixen.
2. Nach und nach den Puderzucker, sowie etwas Zitronensaft hinzufügen und solange Weitermixen, bis alles klumpenfrei und cremig ist.

### **Waldfrucht-Buttercreme**

- 450 g** TK Waldfrüchte
- 6** Eier
- 200 g** Zucker
- 1,5 TL** Vanilleextrakt
- 2 Prisen** Salz
- 450 g** Butter (weich)

### **Waldfrucht-Buttercreme:**

1. Die TK-Früchte bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Rühren so lange köcheln lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht und kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist.
2. Die Eier mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz in einer Schüssel über einem Wasserbad unter ständigem Rühren für ca. 10 min erwärmen. (Das ist wichtig, damit die Eier durch die Hitze pasteurisieren). Anschließend vom Wasserbad nehmen und die Masse so lange weiter schlagen, bis sie auf Zimmertemperatur herunter gekühlt ist.
3. Die Butter ebenfalls schaumig schlagen. Dann die Eiermasse hinzufügen und beides verrühren.
4. Zuletzt das Fruchtpuree hinzufügen und kurz unterrühren.
5. Die Buttercreme in eine Schüssel umfüllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

### **Vanillepuddingcreme**

- 200 g** Sahne
- 600 ml** Milch
- 60 g** Vanillepuddingpulver
- 5 EL** Zucker

### **Vanillepuddingcreme:**

1. Etwa 300 ml der Milch mit Zucker und Puddingpulver gut verrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
2. Den Rest der Milch zusammen mit der Sahne unter Rühren erhitzen, bis es kocht.
3. Das Puddingpulvergemisch unter Rühren (mit Schneebesen) zur kochenden Masse hinzugeben und solange weiterführen, bis die Creme andickt. Anschließend gut abkühlen lassen.

### **Himbeercreme**

- 350 g** TK Himbeeren
- 30 g** Zucker
- 5 g** Agar Agar

### **Himbeercreme:**

1. Himbeeren in einem Topf langsam auftauen lassen
2. Zucker und Agar Agar hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Das ganze sollte etwa 2 min sprudelnd kochen, bevor der Topf von der Platte genommen werden kann.
3. Anschließend in eine Schüssel umfüllen und gut abkühlen lassen.

## Kapitel 3: Swiss Meringue Buttercreme (Einstrich)

Die Buttercreme wird zum Einstreichen der Torte verwendet. Dadurch, dass die benötigte Menge so groß ist ergibt es Sinn, nicht alles auf einmal herzustellen. Zunächst wird nur ein Teil der Creme benötigt, um beim Zusammensetzen der Torte Isolerringe um die Füllungen zu spritzen, um die Stabilität der Torten zu gewährleisten.

.....

### Swiss Meringue Buttercreme

- 620 g** pasteurisiertes Eiweiß
- 1500 g** Puderzucker
- 1800 g** Butter (weich)
- 3 Prisen** Salz
- 3 TL** Vanilleextrakt

### (vegane) Buttercreme:

1. Eiweiß zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen, bis die Masse steife Spitzen zieht.
2. Dann die Butter nach und nach (am besten in kleinen Würfeln) unter Mixen hinzugeben. Schließlich auch noch das Salz, sowie das Vanilleextrakt hinzufügen.



## Kapitel 4: Zusammensetzen und Einstreichen

.....

### Ø 30 cm Vanilleböden mit (veganer) Buttercreme:

1. Den Untersten Boden auf einem stabilen cakeboard (mit Loch in der Mitte) mit etwas Buttercreme fixieren.
2. Optional können die Böden getränkt werden. Ich habe dazu Vanille-Sojadrink verwendet.
3. Einen Ring aus Swiss Meringue Buttercreme außen aufspritzen
4. 1/3 der (veganen) Buttercreme in der Mitte auf dem Boden gleichmäßig verteilen
5. Mit den nächsten zwei Böden gleich verfahren und schließlich den letzten Boden aufsetzen (dann kühl stellen)
6. Mit der Swiss Meringue Buttercreme die Krümschicht auf der Torte verteilen (dann kühl stellen)
7. Anschließend die Torte sauber (nach Wunsch) einstreichen. Ich habe hier eine dicke Schicht Buttercreme aufgetragen, die Torte dann kurz kühl gestellt und mit einem warmen Löffel eine Art Muster in die Torte gemacht (So bin ich bei allen drei Torten verfahren)

### Ø 25 cm Schokoböden mit Waldfrucht-Buttercreme:

1. Das Prinzip ist hier genau das gleiche wie auch bei den Ø 30 cm-Böden, nur das hier die Waldfrucht-Buttercreme verwendet wird.

### Ø 20 cm Vanilleböden mit Vanillepuddingcreme und Himbeerfüllung:

1. Im Prinzip ist das Verfahren auch hier das gleiche, allerdings haben wir zwei verschiedenen Füllungen. Diese können entweder einfach übereinander gestrichen werden oder in Ringen nacheinander aufgespritzt werden (das habe ich gemacht). Durch das Aufspritzen in Ringen entsteht später beim Anschnitt eine Art "Schachbrettmuster".

Zum Schluss müssen die drei Torten natürlich noch gestapelt und final Verziert werden. Das hängt allerdings davon ab, was für ein "Tortensystem" benutzt wird, da es da verschiedene gibt. Auf meinem Block habe ich im Beitrag ansonsten etwas mehr dazu geschrieben, wie ich es gemacht habe.

