

ERDBEER-SCHOKO-TORTE

MIXX

Die dreistöckige Torte, die die Titelseite der März-Ausgabe schmückt, haben die Konditoren der Firma Städter entwickelt – und Sie verraten Ihnen, liebe MIXX-Leser, natürlich gerne das Rezept.

Sie benötigen drei Springformen, je eine mit 25, 20 und 15 Zentimetern Durchmesser. Außerdem circa 2,5 bis 3 Kilogramm Rollfondant für die Umantelung und wie Sie das Prachtstück dann dekorieren, hängt vom Anlass und Ihrer Kreativität ab. Die Spitzenbordüren, die die Städter-Konditoren verwendet haben, lassen sich mit Bordüren-Matten des Unternehmens herstellen (Infos dazu gibt es auf Seite 18/19 der März-MIXX).

Die drei Biskuitböden können Sie nach Belieben und Geschick in zwei oder drei Schichten teilen und mit Erdbeerbuttercreme und Schokoladencreme füllen.

Für dieses Rezept wurden unterer und oberer Kuchen mit Erdbeercreme gefüllt, der mittlere mit Schokolade, entsprechend sind die Mengen bemessen.

UNTERER BODEN

Teig: 6 Eier, 220g Zucker, 280g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker,

2 gestrichene TL Backpulver, Butter zum Fetten der Backform

Füllung: 500g Erdbeeren, 100g Zucker, 250g weiche Butter, 50g Biskin (zimmerwarm), 1 Packung Vanille-Puddingpulver

Den Rühraufsatz einsetzen, Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 5 Minuten / Stufe 3 cremig rühren.

Den Rühraufsatz entfernen, Mehl, Vanillezucker und Backpulver zufügen und 20 Sekunden / Stufe 3 unterrühren.

Den Teig in die gefettete 25er Springform geben und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 175 °C Ober-/Unterhitze 50 Minuten backen.

Für die Füllung die Erdbeeren im gereinigten Mixtopf 20 Sekunden / Stufe 3 pürieren. Mit dem Erdbeerpüree und Zucker aus dem Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und diesen abkühlen lassen. Wenn Butter, Pudding und Biskin dieselbe Temperatur haben, alles zu einer geschmeidigen Masse aufschlagen und damit die Torte füllen.

MITTLERER UND OBERER BODEN

Zutaten: siehe unterer Boden

Für beide Böden zusammen die gleiche Teigmenge wie für den unteren Boden zubereiten, die 20er und die 15er Springform einfetten und den Teig auf beide Formen verteilen und backen.

SCHOKOLADENCREME FÜR DEN MITTLEREN BODEN

Füllung: 200g Sahne, 160g Kuvertüre in Stücken, 25g Puderzucker, 80g weiche Butter

Sahne in den Mixtopf geben, 5 Minuten / 100 °C / Stufe 1 / Linkslauf aufkochen, dann die Kuvertüre darin 2.5 Minuten / 90 °C / Stufe 2 auflösen, in eine Schüssel umfüllen, noch einmal mit einem Schneebesen durchrühren und über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag die Schokoladencreme aus dem Kühlschrank nehmen und warten, bis sie Zimmertemperatur hat! Die weiche Butter und den Puderzucker in den Mixtopf geben, circa 5 Minuten / Linkslauf / Stufe 3 - 4 schlagen. Jetzt wieder auf Rechtslauf stellen, das Messer bei Stufe 3 laufen lassen und esslöffelweise die Schokoladencreme zugeben, bis diese vollständig untergemischt ist. Wenn alles untergearbeitet ist, noch einmal gut durchmischen: etwa 1 Minute / Stufe 5 - 6.

ERDBEERCREME FÜR DEN OBEREN BODEN

Füllung: 300g Erdbeeren, 60g Zucker, 150g Butter, 30g Biskin, ½ Packung Vanille-Puddingpulver

Zubereitung wie beim unteren Boden.

