Versuchsküche

Zweistöckige Festtagstorte

etwa 32 Stück | aufwändig | bis 120 Min.

1 Vorbereiten:

Grill des Backofens vorheizen. Boden der Springform (Ø 30 cm) fetten und mit Backpapier belegen.

2 Grillkuchen:

Für den Teig Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren, Eigelb und Rum nach und nach unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee mit Hilfe eines Teigschabers oder Rührlöffels vorsichtig unter den Teig heben.

3 gehäufte Esslöffel Teig gleichmäßig mit Hilfe einer Winkelpalette, eines Tortenhebers oder eines Pinsels gleichmäßig auf dem Boden der Form verstreichen. Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben (der Abstand zwischen Grill und Teigschicht sollte etwa 20 cm sein). Die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill in etwa 2 Min. hellbraun backen.

Die Form aus dem Backofen nehmen und als nächste Schicht wieder 3 Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen. Die Form wieder unter den Grill schieben und auf diese Weise den kompletten Teig verarbeiten. Die Einschubhöhe bei zunehmenden Teigschichten dabei so verändern, dass der Abstand von 20 cm zwischen Teig und Grill bestehen bleibt.

Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6 Himbeer-Joghurt-Torte:

Himbeeren für die Tortenfüllung auftauen. Boden der Springform (Ø 24 cm) fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

7 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand entfernen. Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Erkaltete Springform säubern, den Boden fetten, mit Backpapier belegen und den Springformrand darumstellen.

9 Biskuitteig:

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Für die Springform (Ø 30 cm):
etwas Fett
Backpapier

Für die Springform (Ø 24 cm):
etwas Fett
Backpapier

Grillkuchen (Ø 30 cm):
7 Eiweiß (Größe M)
450 g weiche Butter oder Margarine
450 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
7 Eigelb (Größe M)
120 ml Rum
275 g Weizenmehl
6 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
180 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zum Bestreichen:
2 EL Apfelsaft
5 EL Johannisbeergelee

Außerdem:
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot

Himbeer-Joghurt-Torte:

Knetteig:
125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Wasser

Biskuitteig:
5 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:
100 g tiefgekühlte Himbeeren
9 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

10 Füllung:

Himbeeren pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt in einer Rührschüssel mit Schmand, Zucker, Vanillin-Zucker und Sirup verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, steif geschlagene Sahne unterheben. Etwa 1/3 der Masse abnehmen, mit den pürierten Himbeeren verrühren und etwas anziehen lassen.

11 Biskuittboden zweimal waagerecht durchschneiden. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Auf den Knetteigboden etwa die Hälfte der hellen Creme kuppelförmig daraufstreichen und einen Biskuitboden darauflegen. Die andere Hälfte der hellen Creme ebenfalls kuppelförmig daraufstreichen und mit dem zweiten Biskuitboden bedecken. Die rosa Creme so darauf verstreichen, dass wieder eine gerade Fläche entsteht und den Rand ebenfalls dünn damit einstreichen. Den letzten Boden auflegen und andrücken. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

12 Grillkuchen eindecken:

Saft und Gelee in einem Topf verrühren und gut aufkochen, bis das Gelee dickflüssig ist. Den Grillkuchen sorgfältig damit bestreichen. Fondant-Decke abrollen, evtl. leicht glätten und auf etwa Ø 40 cm ausrollen. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf den Kuchen auflegen. Folie vorsichtig abziehen, seitlich andrücken und Reste abschneiden.

13 Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Fondant-"Reste" vom Ausschneiden mit etwas roter Speisefarbe verkneten und zu einem Rechteck (6 x 25 cm) ausrollen. Dieses in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Fondantstreifen als Abschluss der Kante um die Torte herumlegen und etwas fest drücken.

14 Belag Himbeer-Joghurt-Torte:

Die tiefgekühlten Himbeeren auf dem oberen Boden mittig verteilen. Beide Pck. Tortenguss zusammen nach Packungsanleitung, **aber mit 25 g Zucker, Apfelsaft und Himbeersirup**, zubereiten und über den Früchten verteilen.

15 Die Himbeer-Joghurt-Torte vor dem Servieren mittig auf den eingekleideten Grillkuchen platzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Grillkuchen und die Tortenböden können bereits am Tag vorher zubereitet werden oder auch eingefroren werden.
- Den mit Fondant eingekleideten Grillkuchen nicht im Kühlschlrank aufbewahren.

200 g kalte Schlagsahne
300 g Joghurt
200 g Schmand
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 ml Himbeersirup

Belag:
300 g tiefgekühlte Himbeeren
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
25 g Zucker
300 ml Apfelsaft
100 ml Himbeersirup

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)