

TORTENNAME:

AN EASIER WAY TO THE FUTURE

Gruppe 4

Malou
Mathilde B.
Kevin

Die Torte besteht aus folgenden Schichten:

- Baumkuchen (deutsch) für den obersten Boden und die Ränder einer runden Form
- Erdbeermousse für den oberen Boden
- Buttercreme (deutsch) für den eckigen Boden
- Buttercreme mit Kakao (deutsch) für den runden Boden
- Saltkaramell für den eckigen Boden
- Tortenböden für den oberen Boden.
- Mürbeteig
- Schokolade/hell + dunkel (Verzierung etc.)
- Fondant = blau + gelb + rot (braun?)

Backformen: Eckig + rund

Baumkuchen/ Sandkuchen

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke/
Maizenamehl
- 100 g Marzipan
- 6 Eier
- 2 TL Vanillezucker
- 3 TL Backpulver
- 3 EL Amaretto

Herstellung:

Ofen auf 220° vorheizen.

Eidotter, Butter, Zucker, Vanillezucker gut miteinander verquirlen.

Marzipan mit dem Amaretto verkneten und dann zur Eimasse geben.

Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben.
Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Die Mehlmischung und den Eischnee unter die Eimasse heben.

Einen großen quadratischen Boden mit Backpapier auslegen und mit Backblechspray einsprühen und den Teig darauf verteilen. Bei 220° backen, bis er fertig ist.



Tortenboden m. Haselnuss für Ø20 cm.

Zutaten:

ovn: 180C

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 250 g Milch
- 450 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g gemahlene Haselnüsse

Herstellung:

Eier, Zucker und Salz weiß und schaumig schlagen.

Sonnenblumenöl und Milch unterrühren.

Weizenmehl, Backpulver und die gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel mischen und unter die Ei-masse heben.

In einer gefetteten Form bei 180°C backen, bis die Torte fertig ist.

Sandkuchenmasse

Zutaten:

ovn: 180C

- 10 Eier
- 500 g Zucker
- 2 Msp. Salz
- 500 ml Sonnenblumenöl
- 500 ml Milch
- 840 g Weizenmehl
- 4 TL Backpulver
- 400 g gemahlene Haselnüsse

Herstellung:

Eier, Zucker und Salz weiß und schaumig schlagen.

Sonnenblumenöl und Milch unterrühren.

In 3 Formen je 25 x 25 cm backen. Ungefähr 25-30 Min. bei 180 C.

Mürbeteig für 25 x 25 cm

Zutaten:

ovn: 190C

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker

Herstellung:

Alles schnell zusammenkneten, ca. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen, auf 25 x 25 cm ausrollen, auf Backpapier legen und bei 190 ° ca. 10 Min. backen.



Salzkaramell

Zutaten:

- 120 g Wasser
- 350 g Zucker
- 400 g Schlagsahne
- 150 g weiche Butter
- 1 TL Meersalz

Herstellung:

Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Den Zucker bei mittlerer Hitze auflösen, bis er karamellisiert, langsam die Sahne hinzufügen und, wenn die Mischung vom Herd genommen ist, Butter und Salz hinzugeben.



Erdbeermousse

Zutaten:

- 600 g Erdbeeren
- 18 g Gelatine
- 6 Eidotter (pasteurisiert)
- 4 Eiweiß (pasteurisiert)
- 2 TL Vanillezucker
- 140 g Zucker
- 3 dl Schlagsahne

Herstellung:

Die Gelatine in kaltem Wasser für ca. 10 Minuten einweichen.

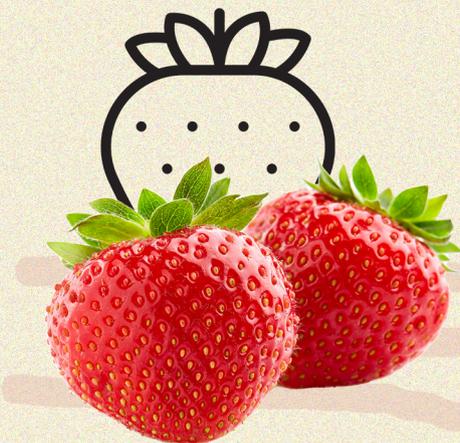
Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren, in einen Topf geben und unter Umrühren kurz aufkochen lassen. Durch ein Sieb streichen.

Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und unter die warme Beerenmasse rühren.

Das Eiweiß steif schlagen und stehen lassen; währenddessen Eigelb, Zucker und Vanillezucker ganz weiß und schaumig schlagen.

Die Beerenmischung unter die Eigelbmasse heben, dann den Eischnee unter die Masse heben.

Die Mousse in den Kühlschrank stellen.



Buttercreme

Zutaten:

Tortencreme

- 7 dl Vollmilch
- 150 g Zucker
- 70 g Cremepulver oder 50 g Speisestärke (Maizenamehl)
- 60 g Eigelb
- 1 g Salz
- 500 g weiche Butter = zuletzt

Herstellung:

Alle Zutaten für die Tortencreme in einem Topf verquirlen und zum Kochen bringen.

Die Creme in eine flache Form gießen, etwas Zucker darüber streuen, eng mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Creme abgekühlt ist, die weiche Butter in einer Schüssel verquirlen und die Creme unterrühren.

Kakaobuttercreme

Kakao nach Geschmack in die obige Creme einrühren und als Topping auf dem oberen Kuchen verwenden.



Torte 'zusammenbauen'

Boden: 25 x 25 cm

Mürbeteig - Gesalzener Karamell - Sandkuchen - Buttercreme - Fondant

Runde obere Schicht:

Baumkuchen - Erdbeermousse - Tortenboden - Buttercreme mit Kakao

Die Torte dekorieren mit:

Blauem Fondant = 25 x 25 cm

Brauner Buttercreme = Oben

'Bagger' aus Fondant

Blumen usw.

