

## TORTENNAME:

# THE TUNNEL OF THE FUTURE

## Gruppe 5

Mathilde O.  
Simon  
William  
Juwen

## Die Torte besteht aus folgenden Schichten:

- Mandelboden
- Schwarzwälder-Boden
- Schokoladenpudding
- Gesalzene Mandeln
- Kirschkuchen
- Zitronen-Baiser
- Fondant (blau, rot, gelb, weiß, schwarz)

## Baumkuchen/ Mandelboden

### Zutaten:

Ovn: 220C

- 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 C vorheizen.

Eigelb, Butter, Zucker, Vanillezucker  
gut miteinander verquirlen.

Marzipan mit dem Amaretto  
verkneten und dann zur Eimasse  
geben.

Weizenmehl, Speisestärke und Back-  
pulver mischen und sieben.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schla-  
gen.

Die Mehlmischung und den Eischnee  
unter die Eimasse heben.

Einen großen quadratischen Boden mit Backpapier auslegen und mit Backformspray ein-  
sprühen, den Teig darauf verteilen. Bei 220°C backen, bis er fertig ist.



## Schwarzwälder-Boden

### Zutaten:

- 340 g Rohrzucker
- 340 g ungesalzene Butter
- 6 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt
- 240 g Weizenmehl
- 1½ TL Backpulver
- 100 g Kakao

### Herstellung:

Butter und Zucker schaumig schlagen und die Eigelbe einzeln dazugeben.

Dann Weizenmehl und Kakao sowie Backpulver unterrühren und mit dem steif geschlagenen Eiweiß abschließen.

Den Kuchen in der gefetteten Kastenform 35–40 Minuten bei 190°C backen.

Stürzen und auf einem Backrost abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen eine Öffnung längsseits in den Kuchen schneiden, so dass er mit Mousse au Chocolat und gehackten Salzmandeln gefüllt werden kann.

## Schokoladenmousse

### Zutaten:

- 150 g gute dunkle Schokolade 58–70%.
- 1 dl pasteurisiertes Eigelb (Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- .1 dl pasteurisiertes Eiweiß (Zimmertemperatur)
- ½ Vanilleschote

### Herstellung:

Die Schokolade kleinhacken und über Wasserbad schmelzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Vanillemark, Zucker und Eigelb mit dem Handmixer zu einem dickflüssigen 'Eierlikör' verquirlen.

Die warme, geschmolzene Schokolade in den dickflüssigen 'Schnaps' geben und gut verrühren. Die zu benutzenden Schneebeesen gründlich waschen und abtrocknen. Eiweiß mit dem Handmixer steif schlagen. Den steif geschlagenen Eischnee in den Schokoladen'schnaps' geben und vorsichtig unterheben, bis die Mousse gerade eben gleichmäßig ist. Nun die fertige Mousse in einen Spritzbeutel mit glatter Spitze füllen.

## Salzmandeln

### Zutaten:

- 200 g Mandeln
- 4 EL Salz
- 2 dl kochendes Wasser

### Herstellung:

4 EL Salz in das kochende Wasser rühren und die Mandeln in das Wasser legen.

Die Mandeln etwa 20 Minuten lang einweichen lassen.

Das Wasser von den Mandeln abgießen und die Mandeln in einer Schicht auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Nach Belieben mit zusätzlichem Salz bestreuen und bei 150 Grad 20–22 Minuten backen.



# Kirschpudding

## Zutaten:

- 250 g Amarenakirschen
- 250 g Kirschen  
(eventuell gefroren)
- 300 g Zucker
- 4 EL Zitronensaft
- 9 Gelatineblätter (18 g)
- 225 g Mascarpone
- 2 TL Vanillezucker
- 470 g Schlagsahne

## Herstellung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Kirschen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen, ca. 15 Min. köcheln lassen und durch ein Sieb zu einem Püree passieren.

Die eingeweichte Gelatine unter das Püree rühren und die Masse abkühlen lassen. Die Sahne leicht schaumig schlagen und sowohl Mascarpone als auch Schlagsahne unter die Beerenmasse heben.



# Citronmarengs

## Zutaten:

- 150 g pasteurisiertes Eiweiß
- 300 g Zucker, vorzugsweise Backzucker
- ½ TL Zitronensäure
- Gelbes Pulver/Geleefarbe, KEINE Flüssigfarbe

## Herstellung:

Backofen auf 120°C Heißluft vorheizen.

Das Eiweiß in einer sauberen Schüssel zu sehr steifem Schnee schlagen. Den Zucker löffelweise unter das steife Eiweiß rühren, bis es glänzend und dickflüssig wird.

Zitronensäure und Farbpulver/Geleefarbe hinzufügen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Spitze oder einen Gefrierbeutel füllen und kleine Baisers auf ein Backpapier klecksen. Nach Belieben mit Zuckerkrümel oder anderen Verzierungen bestreuen.

Den Backofen auf 80° C Heißluft herunterdrehen.

Die Baisers in der Mitte des Ofens backen –bis sie trocken sind 120+ Min.

Das Backpapier mit den Törtchen auf ein Backblech ziehen und vollständig abkühlen lassen.

Die Törtchen vorsichtig vom Backpapier lösen.

Baisers trocken in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



# Die Torte wie folgt 'zusammenbauen'

Unten den Baumkuchen.

Dann die Mousse au Chocolat in die Öffnung im Schwarzwälder-Boden füllen und kalt stellen.  
Den Tunnel auf den Baumkuchenboden stürzen.

Die Kirschmousse (die schon fast fest ist) auf dem Tunnel verteilen und kalt stellen.

Wenn die Torte völlig erkaltet ist, mit Fondantfähnchen und Zitronenbaiser verzieren.

## Die Torte verzieren mit:

Fondant (blau, rot, gelb, weiß, schwarz) für die Fähnchen oben auf der Torte und Zitronenbaiser.

