

BEEREN-JOGHURT-TORTE

von Katrin Hummel aka @dietortzumsonntag



ZUTATEN:

Für die Böden:

400 g Hobbybäcker-Mischung Tortenboden
(Art.nr. 500236)
5 Eier (Eier Größe M)
30 g Wasser
1 EL Vanillepaste

Für das Fruchtgel:

250 g Fruchtgel Neutral (Art.nr. 500176)
150 g Erdbeeren
1 EL Basilikum

Für die Beeren-Joghurt-Füllung

1* 250 g Joghurt-Sahnestand (Art.nr. 501855)
500 ml Wasser (25° Grad)
500 g Sahne
250 g Erdbeeren
200 g Kirschen
150 g Heidelbeeren
--> Dabei ca. 150 g Erdbeeren, 150 g Kirschen
und 100 g Heidelbeeren für die größere Torte
und 100 g Erdbeeren, 50 g Kirschen und 50 g
Heidelbeeren für die kleinere Torte berechnen

Für die Buttercreme:

4 Eiweiß (Eier Größe L)
140 g Zucker
20 g Vanillezucker
200 g zimmerwarme Butter
Pinke Lebensmittelfarbe

Für den Schoko-Drip:

150 g weiße Schokolade
2 EL Kokosöl
Pinke Lebensmittelfarbe
--> Dabei ca. 100 g Schokolade für die
größere Torte und 50 g Schokolade für die
kleinere Torte berechnen

#hobbybäckersommertortenchallenge

ZUBEHÖR:

Zum Backen:

2 * Springform Durchmesser 18 cm
2 * Springform Durchmesser 12 cm
Tortenring (Höhe 15cm) / Tortenrandfolie (Höhe 15 cm)
2 * Cakeboards Durchmesser 25 cm und Durchmesser 12 cm
Zum Stapeln ggf. 1 * 1-m-langer Holzstab Durchmesser 1 cm

Dekoration:

Je einige Erdbeeren, Kirschen und Heidelbeeren
Trockenblumen nach Belieben (z.B. Rukus, Schleierkraut)

ZUBEREITUNG:

Für die Böden:

1. Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backformen mit Backpapier auslegen.
2. Den Biskuitteig nach dem Grundrezept auf der Packung herstellen, zusätzlich jedoch 1 EL Vanillepaste hinzugeben. Den Teig auf die Backformen verteilen sodass diese je bis über die Hälfte gefüllt sind. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 bis 30 Minuten backen. Die kleinen Formen sind bereits früher fertig. Stäbchenprobe durchführen.
3. Den Biskuit aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Nach ca. 10 Minuten den Biskuit aus der Form lösen und auf einem Backblech vollständig erkalten lassen.

Für das Fruchtgel:

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, halbieren und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Erdbeerpüree mit dem Fruchtgel verrühren.
3. Basilikum waschen, fein schneiden und unter das Fruchtgel heben.

Für die Füllung:

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und klein würfeln. Kirschen waschen, entkernen und halbieren. Heidelbeeren waschen und halbieren.
2. Den Joghurt-Sahnestand nach dem Grundrezept auf der Packung aufschlagen.

Torte füllen:

1. Die Tortenböden nun waagrecht durchschneiden sodass sich pro Springform-Größe 4 – 5 Böden à 1,5 – 2 cm ergeben.
2. Einen Tortenboden (Durchmesser 18 cm) auf eine Tortenplatte setzen und den Tortenring darum spannen. Ca. 3 – 4 EL der Joghurtsahne auf dem Boden verteilen, je ca. eine Handvoll Erdbeeren, Kirschen und Heidelbeeren auf der Joghurtsahne verteilen. Den Rand dabei freihalten.
3. Nun 2 – 3 EL Fruchtgel auf den Früchten verteilen. Dann den nächsten Boden aufsetzen und ebenso verfahren. Alle Böden derselben Größe weiter so füllen. Mit dem letzten Boden abschließen und die Torte anschließend für mind. 4 Stunden, am besten über Nacht kalt stellen.
4. Mit den Böden (Durchmesser 12 cm) ebenso verfahren. Da ein Tortenring in dieser Größe meist nicht erhältlich ist, mit Tortenrandfolie stabilisieren.

Für die Buttercreme:

1. Eiweiße mit Zucker und Vanillezucker in einer hitzeresistenten Schüssel überm heißen Wasserbad auf mind. 60 – 65° Grad erhitzen, dabei stets rühren.
2. Eiweiß-Zucker-Mischung in der Küchenmaschine mind. 15 Minuten auf höchster Stufe steifschlagen, bis die Masse wieder etwas abgekühlt ist.
3. Zimmerwarme Butter stückchenweise hinzugeben. Erst 7 Minuten auf höchster Stufe unterrühren, dann alles noch einmal 3 – 5 Minuten auf mittlerer Stufe glattrühren.

Torte einstreichen:

1. Größere Torte aus dem Tortenring nehmen. Mit der Buttercreme eine dünne Krümelschicht um die Torte ziehen und ca. 15 Minuten im Kühlschrank anziehen lassen. In der Zwischenzeit auch bei der kleineren Torte die Tortenrandfolie entfernen und die Torte ebenfalls rundherum dünn mit einer Krümelschicht Buttercreme einstreichen, danach ebenfalls im Kühlschrank anziehen lassen.
2. Ca. 4 EL Buttercreme in eine separate Schüssel geben und mit einigen Tropfen pinker Lebensmittelfarbe einfärben.
3. Die Torten nun nacheinander mit einer dickeren Schicht Buttercreme glatt einstreichen. Für den unteren Rand die pinke Buttercreme benutzen. Die Torten für mind. 1 Stunde kühlen.

Torte stapeln:

1. Wer die Torte stapeln möchte, nimmt einen 1 Meter langen Holzstab mit 1 cm Durchmesser und steckt ihn in die untere Torte. Nun den Stab bei Abschluss der Torte mit einem Bleistift markieren, herausziehen und den Stab an der markierten Stelle mit einer Gartenschere durchtrennen, Enden evtl. mit Schleifpapier glätten, danach Stab säubern. Den geschnittenen Stab als Vorlage nehmen und 2 weitere Stäbe dieser Länge abschneiden.
2. Die drei Stäbe mittig verteilt in die untere Torte stecken, sodass diese eben mit der Tortenoberfläche abschließen. Die kleinere Torte auf ein passgenaues Cakeboard stellen (aus dünner Pappe) und die Torte mittig auf die größere Torte setzen.
3. Einen Holzstab auf die 2/3 der Höhe der Torte abschneiden (Der Stab sollte bis mind. Der Mitte der oberen Torte reichen) und das vordere Ende anspitzen. Den Stab nun vorsichtig durch die obere und untere Torte schlagen. Das oben entstandene Loch mit etwas Buttercreme auffüllen und glatt streichen.

Für den Schoko-Drip:

1. Die Schokolade und das Kokosöl bei niedriger Temperatur und unter ständigem Rühren im Topf erhitzen (alternativ im Wasserbad schmelzen).
2. Nach Belieben einen Teil der Schokolade pink einfärben.
3. Die gekühlte Torte herausnehmen, am besten auf eine drehbare Tortenplatte stellen.
4. Mit einem Löffel den Drip vorsichtig rund um die Torte herum herunterlaufen lassen. Danach die restliche Schokolade auf der Tortenoberfläche verteilen.

Für die Deko:

Den Drip leicht anziehen lassen und nach Belieben mit den zuvor gewaschenen Beeren sowie den Trockenblumen verzieren.



#hobbybäckersommertortenchallenge