

DR. OETKER

HOCHZEITSTORTEN

Dr. Oetker Verlag

Kapitelübersicht



TORTENTRIO

30



HOCHZEITSPYRAMIDE

36



GIRLAMENTORTE

6



WIESENBLUMENTORTE

42



ROSENTORTE

68



SCHWANENTORTE

74



NAMENSTÖRTCHEN

80



ERDBEERHERZ

12



ROSENTÖRTCHEN

18



HERZTORTE

24



BLÜTENTRAUM

48



ROKOKOTORTE

54



KIRSCHBLÜTENTORTE

62



PETERSILIENTORTE

86



SILBERNE HOCHZEITSTORTE

92



GOLDENE HOCHZEITSTORTE

98

Girlandentorte

Klassisch, edel, schön: Für Hochzeitstorten ist ein
Hauch von Retro topaktuell. Girlanden setzen dabei den Trend:
Als traditionelles Symbol für Verbundenheit.

Zeitraumen:

3–4 Tage vorher:

Girlandenkrone vorbereiten, trocknen lassen.
Pistazien-Rosen-Kuchen und Amarena-
Kirsch-Kuchen zubereiten. Pistazienbiskuit
backen.

1 Tag vorher:

Pistazien-Erdbeer-Biskuit zusammensetzen.
Die Kuchen mit Rollfondant einkleiden und
garnieren.

Der Liebesgöttin Venus opferten Frauen einst Gir-
landen und baten sie mit einem solchen Geschenk
um dauerhaftes Glück. Im Biedermeier bestickten
junge Frauen die Kopfkissen fürs künftige Ehebett
mit weißen Girlanden, und noch heute sind sie eine
beliebte Deko dafür. Für alle, die ihren Lebens-
cocktail gern mit einem Spritzer Retro-Romantik
mischen.

Vor knapp 200 Jahren, als die Girlanden erstmals
toptrendy waren, entdeckten die stolz gewordenen
Bürger den Chic adeliger Bräuche. Sie veredelten
deren große Show um Reichtum und Status zur
romantischen Hochzeit in Weiß.

Zu vielen der damaligen Hochzeitbräuche, beson-
ders auf dem Land, gehören Anspielungen, deren

Deutlichkeit manch eine Braut erröten ließen.
Vor Scham oder Vorfreude.

In der Stadt, in der deftige Reden nur unter Män-
nern erlaubt waren, entschied man sich deshalb
gern für die romantisch-liebenswürdige und durch
keine Hochzeitsrede zu erotisierende Girlande.
Weil sie in Weiß so neutral-hübsch aussieht wie in
Rosa. Und weil sie die Hochzeitstorte umrundet
wie ein wohlzogener Bräutigam damals die ihm
frisch Angetraute umarmen sollte: Dezent.

Diese Art von Zurückhaltung beim Brautkuss ist
alt und out. Weiß-coole Girlanden sind es nicht,
denn Romantik ist wieder angesagt. Zumindest
am Hochzeitstag.







PISTAZIEN-ROSEN-KUCHEN

BILD 1

Für den Rührteig:

- 250 g Pistazienkerne
- 250 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- 50 ml Rosenwasser
- 750 g weiche Butter
- 600 g gesiebter Puderzucker
- ½ TL Butter-Vanille-Aroma

- 12 Eier (Größe L)
- 3 Eigelb (Größe L)
- 1,3 kg Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 2 Eiweiß (Größe L)
- 180 g Zucker

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 30 cm). Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Band festknoten. 2. Pistazienkerne im Blitzhacker fein hacken, mit 100 g gemahlenden Mandeln und Rosenwasser mischen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3. Butter in einer Küchenmaschine mit Rührbesen schaumig rühren. Nach und nach Puderzucker, Salz und Aroma unterrühren. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. 4. Mehl mit Backpulver und restlichen Mandeln mischen, in mehreren Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in den Tortenring geben und glattstreichen. 5. Eiweiß steifschlagen. Zucker in etwa 2 Minuten darunterschlagen. Pistazien-Mandel-Masse unterrühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und gleichmäßig in den Teig spritzen. Dabei die Lochtülle tief in den Teig stecken und nach oben ziehen. Das Backblech für etwa 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben, evtl. nach 90 Minuten mit Backpapier belegen. 6. Kuchen auskühlen lassen. Tortenring und Backpapier entfernen.

AMARENA-KIRSCH-KUCHEN

BILD 2

Für den Rührteig:

- 1 Glas Amarenakirschen (etwa 400 g Einwaage)
- 500 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 8 Eier (Größe L)
- 650 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 100 g Amarettini (italienisches Makronengebäck)
- 50 g Pistazienkerne

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 26 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. 2. Amarenakirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sirup auffangen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3. Butter in einer Küchenmaschine mit Rührbesen 3 Minuten schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in mehreren Portionen unterrühren. Amarettini, Pistazienkerne und Amarenakirschen unter den Teig heben. 4. Den Teig in den Tortenring geben und glattstreichen. Das Backblech für etwa 80 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 5. Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Backpapier und Tortenring entfernen. 6. Die gewölbte Oberfläche des Kuchens eventuell gerade schneiden und mit einem Holzstäbchen Löcher in den Kuchen stechen. Den Kuchen mit dem Amarenasirup tränken. Den Kuchen umdrehen und aus dem Tortenring lösen.



ERDBEER-PISTAZIEN-KUCHEN

BILD 3

Für den Pistazien-Biskuitteig:

- 200 g Pistazienkerne
- 180 g Weizenmehl
- 6 Eier (Größe L)
- 2 EL heißes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für das Erdbeerpüree:

- 350 g Erdbeeren
- 100 g Puderzucker

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 22 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit einem Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Für den Biskuitteig Pistazienkerne im Blitzhacker fein hacken und mit Mehl vermischen. 3. Eier und Wasser in einer Küchenmaschine mit Schlagbesen schaumig schlagen. Zucker und Salz einstreuen und mindestens 3 Minuten weiterschlagen. Pistazien-Mehl-Mischung in mehreren Portionen unterheben. Den Teig in den Tortenring füllen. Das Backblech für etwa 55 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 4. Den Biskuit auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Tortenring und Backpapier entfernen. Den Biskuit 3-mal waagerecht durchschneiden. 5. Für das Püree Erdbeeren abspülen, abtropfen lassen, putzen und in eine hohe Rührschüssel geben, Puderzucker hinzufügen und mit einem Mixstab pürieren. Die 3 unteren Biskuitböden mit dem Erdbeerpüree bestreichen und aufeinandersetzen. Mit dem oberen Biskuitboden bedecken.





SCHMUCK

Für die Girlandenkrone:

300 g Rollfondant

Für die Girlanden und Bänder:

600 g Rollfondant

Icing-Masse oder CMC-Kleber
zum Ankleben

400 g Icingpulver

etwa 40 ml Wasser

KLEID

Zum Einkleiden der Kuchen:

450 g rotes Johannisbeergelee

2 EL Zucker

2,4 kg Rollfondant

Puderzucker zum Ausrollen

WERKZEUGE

3 Tortenscheiben

Ausstecherset, rund

Modellierbesteck

Backpinsel

Silikonrolle

Fondantmesser

Glättespachtel

Lineal (50 cm lang)

Einweg-Spritzbeutel

mit Lochtülle (Ø 6 mm)

*Rollfondant
Johannisbeergelee
Puderzucker*

1. Für die Girlandenkrone Rollfondant auf Zimmertemperatur erwärmen und geschmeidig kneten. Den Fondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. 5 Halbkreise (Ø 8 cm) ausstechen. 2. Mit einem Modellierbesteck 5 Girlanden ausformen. Die Innenkreise ausschneiden. 3. Die Girlanden über große Gläser legen. 6 Kreise (Ø 2 cm) ausstechen. Girlanden und Kreise auf den Gläsern trocknen lassen. 4. Zum Einkleiden Johannisbeergelee und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die einzelnen Kuchen mit Johannisbeergelee bestreichen. Eine Silikonmatte mit Puderzucker bestäuben. Für den unteren Pistazien-Rosen-Kuchen etwa 1 kg Rollfondant auf der Matte zu einer runden Platte (Ø etwa 50 cm) ausrollen. Die Platte auf eine Silikonrolle wickeln und auf dem Kuchen abrollen. 5. Den überstehenden Fondant mit den Händen von oben nach unten glatt an den Kuchenrand drücken. Überhängenden Fondant abschneiden. Mit einem Glättespachtel glattstreichen. 6. Etwa 800 g Rollfondant zu einer runden Platte (Ø 46 cm) ausrollen. Den Amarena-Kirsch-Kuchen damit einkleiden. Etwa 600 g Rollfondant zu einer runden Platte (Ø 38 cm) ausrollen und den Erdbeer-

Pistazien-Kuchen damit einkleiden. Beide Kuchen ebenfalls mit dem Glättespachtel glattstreichen. Die einzelnen Kuchen aufeinandersetzen. 7. Für die Girlanden und Bänder etwa 600 g Rollfondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Silikonmatte etwa ½ cm dick ausrollen. Mit runden Ausstechformen 10 Halbkreise (Ø 9 cm), 12 Halbkreise (Ø 6 cm) und 14 Halbkreise (Ø 5 cm) daraus ausschneiden. Mit Modellierstäben Muster hineindrücken und ausschneiden. Die Girlanden mit angerührtem Icingpulver an den Tortenrand kleben (die großen Halbkreise unten, die kleineren Halbkreise oben). 8. Aus dem restlichen Rollfondant Bänder formen und modellieren. 9. Icingpulver mit Wasser anrühren und in einen Einweg-Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen. Punkte und Tupfen auf die Tortenränder spritzen. 10. Die getrockneten Girlanden (von Punkt 1) und die Medaillons mit der Icingmasse wie eine Krone an einen Glaszylinder kleben und trocknen lassen. Bänder mit Icingmasse ankleben. 11. Die vorbereitete Krone vom Zylinder lösen und auf die Torte setzen. Die vorbereiteten Bänder ankleben. 12. Die einzelnen Girlanden mit Punkten aus Icingmasse verzieren.



Erdbeerherz

Garantiert der meist fotografierte Star neben dem Brautpaar: das Riesenherz. Groß und leicht genug, um 30–35 Gästen als Vorspeise zum Hochzeitstanz zu dienen.



Zeitraumen:

2 Tage vorher:

Tortenunterlage aus fester Pappe oder Holzplatte herstellen und mit gefärbtem Fondant überziehen.

1 Tag vorher:

Mürbeteig und Makronenteig zubereiten und backen. Pudding kochen, aufstreichen. Direkt auf den Pudding Frischhaltefolie legen. Teigherz kühl stellen.

Am Tag der Hochzeit:

Erdbeeren vorbereiten, auflegen und mit Tortenguss überziehen.

Rot wie die Liebe, so groß wie die Freude darüber, dass alle Freunde zum Mitfeiern gekommen sind, und so sommersüß, dass alle aufgetretenen Schwierigkeiten bei der Festplanung schnellstens vergessen sind – das überdimensionierte Erdbeerherz verführt selbst überzeugte Singles zum Träumen vom gemeinsamen Glück. Das ist kein Wunder:

Aus ihren unschuldig-weißen Blüten entwickelt die unscheinbare Erdbeer-Pflanze eine romantisch-rote Frucht, die durch ihre rund-spitze Form an ein Herz erinnert und durch ihren allseits beliebten Geschmack überzeugt.

Doch erst vor rund 300 Jahren brachten Samenhändler amerikanische Erdbeerpflanzen mit größeren Früchten über den Atlantik, „verheirateten“ sie mit der bescheiden-kleinen, aber aromatischeren Walderdbeere und verwandelten die Erdbeere so in die ideale Dekoration für eine Hochzeitstorte. Ausnahmsweise flach, sprengt diese Erdbeertorte durch ihre Größe alle Alltagsdimensionen.

Ein außergewöhnlicher Tag soll schließlich auch bleibende Erinnerungen schaffen. Dass dazu nicht unbedingt ausgefallene Zutaten und ein ungewöhnlich großer Zeitaufwand fürs Backen gehören, beweist das „nur“ mit Erdbeeren belegte und dadurch besonders frisch, leicht und saftig schmeckende Riesenherz.





ERDBEERHERZ

BILD 1

Für den Mürbeteig:

- 900 g Weizenmehl
- 200 g feiner Zucker
- 100 g gesiebter Puderzucker
- ½ TL Salz
- 600 g Butter
- 4 Eigelb (Größe L)

Für den Makronenteig:

- 4 Eiweiß (Größe L)
- 800 g Marzipan-Rohmasse
- 30 g geschälte Pistazienkerne

Für den Vanillepudding:

- 2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 1 Prise Salz
- 500 ml Milch
- 600 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Für den Belag:

- 2 kg Erdbeeren
- 2 Pck. Tortenguss, klar, ungesüßt
- 150 g Zucker
- 500 ml schwarzer Johannisbeermektar

Außerdem:

- 1 Tortenunterlage in Herzform, selbstgemacht, aus fester Pappe oder Holzplatte (Größe etwa 50 cm)

Zubereitung siehe Seite 16.

HIMBEER-ORANGEN-HERZ

BILD 2

- 1 Tortenunterlage in Herzform mit gelb-marmoriertem Fondant-Überzug
- 1 Mürbeteig-Makronenherz

Für den Pudding:

- 4 Bio-Orangen (unbehandelt, ungewachst)
- etwa 900 ml Orangensaft
- 120 g Zucker

- 2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 200 g Butter

Für den Belag:

- 2,25 kg Himbeeren
- 2 Pck. Tortenguss, klar, ungesüßt
- 150 g Zucker
- 500 ml schwarzer Johannisbeermektar

1. Die Orangen heiß abspülen, die Schale dünn abreiben. Die Orangen auspressen, mit dem restlichen Saft auf 1,1 Liter auffüllen. 2. 900 ml Orangensaft in einem Topf zum Kochen bringen. 200 ml Orangensaft mit Orangenschale, Zucker und Puddingpulver in einer Schüssel verrühren, unter Rühren in den kochenden Saft geben und unter Rühren aufkochen lassen. 3. Den Orangenpudding vom Herd nehmen. Butter in Stücke schneiden und unter Rühren im Pudding auflösen. 4. Den heißen Orangen-

pudding auf das Mürbeteigherz streichen. Direkt auf den Pudding Frischhaltefolie legen. Abkühlen lassen. 5. Die Himbeeren verlesen und auf der Puddingcreme verteilen. Tortenguss und Zucker in einem Topf verrühren. Nach und nach Johannisbeermektar dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Den heißen Tortenguss mit einem Esslöffel von innen nach außen über die Beeren verteilen.

Marzipan
Erdbeeren
Pistazien



TRAUBENHERZ MIT WEINCREME

BILD 3

- 1 Tortenunterlage in Herzform mit gelb-marmoriertem Fondant-Überzug
- 1 Mürbeteigherz-Makronenherz

Für den Pudding:

- 1,1 l trockener Weißwein (z. B. Riesling)
- 2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille Geschmack
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- 150 g Butter

Für den Belag:

- 2,5 kg kernlose Weintrauben
- 2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss, klar, ungesüßt
- 100 g Zucker
- 500 ml heller Traubensaft

1. 900 ml Weißwein in einen Topf gießen. Mit Zucker, Vanille-Zucker und Salz zum Kochen bringen.
 2. Puddingpulver und restlichen Weißwein in einer Schüssel verrühren und unter Rühren in den kochenden Weißwein geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Den heißen Pudding auf das Mürbeteigherz streichen. Direkt auf den Pudding Frischhaltefolie legen. Den Pudding abkühlen lassen. 3. Weintrauben abspülen, trockentupfen und von den Stielen zupfen. Die Trauben auf dem Pudding verteilen. 4. Für den Guss Tortenguss und Zucker in einem Topf verrühren. Traubensaft unter Rühren dazugeben. Zum Kochen bringen, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Den heißen Tortenguss mit einem Esslöffel von innen nach außen über die Trauben verteilen. Guss abkühlen und fest werden lassen.





Makrontupfen Erdbeeren Pistazien

WERKZEUGE

- Backpapier
- 2 Backbleche oder 2 rechteckige Alu-Tortenunterlagen
- 1 Spritzbeutel
- 1 Sterntülle fein (Ø 16 mm)
- 1 kleiner Butangas-Brenner
- stabile Pappe oder 1 Holzplatte (50 x 60 cm)

1. Ein halbes Herz (etwa 40 cm Länge, nicht größer als das Backblech oder eine Alu-Tortenunterlage) auf ein Stück Papier zeichnen. Nacheinander zwei Bögen Backpapier darauflegen und das Herz durchpausen. 2. Mehl, Zucker, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehlgemisch verteilen. Eigelb auf den Zucker geben. Die Teigzutaten in der Küchenmaschine mit Knethaken oder mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch verkneten. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen. 3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Backpapier mit der beschrifteten Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig halbieren und zu zwei Ovalen formen. Ovale auf dem Backpapier in der vorgezeichneten Größe ausrollen. 4. Die Herzhälften mit dem Backpapier auf zwei Backbleche oder zwei Alu-Tortenunterlagen ziehen. Evtl. die Schnittkanten gerade

abschneiden. Die Backbleche oder Tortenunterlagen nacheinander (bei Umluft zusammen) für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 5. Für die Makronenmasse Eiweiß und Marzipan mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verkneten. Wenn sich Klumpen bilden, die Masse durch ein Sieb streichen. 6. Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle, fein gezackt (Ø 16 mm) füllen. Auf den Herzrand, dicht an dicht, etwa 4 cm hohe Tupfen spritzen und mit halbierten Pistazienkernen belegen. Backbleche oder Tortenunterlagen bei gleicher Temperatur für etwa 10 Minuten in den Backofen schieben und fertig backen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen. 7. Aus stabiler Pappe oder einer Holzplatte ein Herz ausschneiden bzw. sägen. Das Herz sollte etwa 10 cm größer sein als der Kuchen. Rolfondant geschmeidig kneten und mit Speisefarbe marmoriert einfärben. Den Fondant mit Puderzucker bestäuben und etwas größer als die Platte ausrollen. Das Herz mit Puderzucker bestäuben, auf die Teig-

rolle wickeln und über der Platte abrollen. Eiweiß verquirlen. Die Kanten der Platte damit bestreichen. Den Fondant rundherum andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. 8. Die Makrontupfen nach dem Backen mit einem Butangas-Brenner bräunen. 9. Die Herzteighälften auf die Fondantplatte ziehen und zusammenschieben. 10. Pudingpulver mit 200 ml Milch verrühren. Restliche Milch und Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Angerührtes Pudingpulver in die kochende Milch geben, unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding auf den Teig geben und glattstreichen. Abkühlen lassen. 11. Erdbeeren in einem Sieb abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erdbeeren putzen und auf den Herzkuchen legen. 12. Tortenguss und Zucker in einem Topf verrühren. Nach und nach Johannisbeermektar unterrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Tortenguss mit einem Esslöffel von der Mitte nach außen über die Erdbeeren geben. Den Guss abkühlen und fest werden lassen.



Rosentörtchen

Erst zarter Tischschmuck, dann leichtes Dessert:
Das Ein-Portionen-Minitörtchen lockt jeden.
Auch weil die Rose, die es schmückt, „warm welcome“ heißt.



Zeitrahmen:

2–3 Tage vorher:
Fondanteller herstellen. Rosen formen.

1 Tag vorher:
Törtchen herstellen, mit Rollfondant
überziehen und garnieren.

Einige Stunden vor dem Servieren:
Die Rosen aufkleben.

Gelbe Rosen, so sagen die Kenner der Blumen-
sprache, reden nicht von heißer Liebe wie ihre
roten Verwandten. Sie symbolisieren Zärtlichkeit,
sind Blüten für Sensible. Deshalb tragen sie auch so
zart-schöne Namen wie Laura Ford, Sutters Gold,
und Jayne Austin oder sie liefern, wie dieses Tört-
chen, den Gästen ein herzliches Willkommen in
zartestem Gelb.

Während eines großen Hochzeitsmenüs eignen
sich die Minis sehr gut als Tischdekoration, am
schönsten zwischen Ranken aus gelben Natur-
rosen. Und wenn alle glauben, längst satt zu sein,
locken sie mit ihrem Amaretto-Mandel-Aroma
als ausgefallenes Dessert – dazu passen nicht nur
trockener Sekt oder Champagner, sondern auch
ein Gläschen Trockenbeerenarose vom Riesling
– oder als Petit Four zum Kaffee.

Törtchen wie diese sind das richtige Geschenk für
ein Brautpaar, das eher auf Eleganz als auf Opu-
lenz Wert legt und bei der Hochzeit lieber Zurück-
haltung zeigt. Wenn bekannt ist, dass Braut und
Bräutigam extravagantes Heiraten gern jenen
überlassen, die demonstrative Romantik suchen,
dann genügt ihnen eine gelbe Einzelrose auf dem
Kuchen. Als Anerkennung ihrer nun amtlich be-
kundeten Liebe.

Das Rosentörtchen ist übrigens auch das perfekte
Gastgeschenk für die immer beliebter werdenden
„Outdoor“-Hochzeiten – auf einem Schiff, im
Stadtpark, an einem schönen Waldrand oder auf
einem Berggipfel. Eine mehrstöckige Torte nimmt
den Transport ins Freie oft übel. Das kleine Einzel-
dessert jedoch hat nichts dagegen.





ROSENTÖRTCHEN

BEZUG

Für den Biskuitteig:

- 6 Eier (Größe L)
- 120 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Weizenmehl
- 20 g Kakaopulver

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgerätes etwa 2 Minuten schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl und Kakaopulver mischen und in 2 Portionen kurz unter die Eiermasse rühren. Den Biskuitteig auf das Backpapier geben und glatt streichen. Das Backblech für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Einen Bogen Backpapier mit Zucker bestreuen und die Biskuitplatte darauf stürzen. Mit gebackenes Backpapier abziehen. Biskuitplatte auf einem Kuchennrost auskühlen lassen. 12 Kreise (Ø 5 cm) und 12 Kreise (Ø 7 cm) ausstechen. Biskuitreste beiseitelegen.

BEZUG

Für die Mousse-au-Chocolat-Krokant-Füllung:

- 80 g Biskuitreste
- 150 ml Amaretto (Mandellikör)
- 50 g geschälte, gehackte Mandeln
- 50 g feiner Zucker
- 250 g Zartbitter-Kuvertüre
- 500 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 4 Baisers (25 g)

Eine gefrierfeste Muffinform (für 12 Muffins) bereitstellen. Biskuitreste in feine Stücke zupfen. Mit 4 Esslöffeln Amaretto beträufeln und beiseitestellen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze hellbraun rösten. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die heißen Mandeln unter den Karamell rühren, auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen. Den Mandelkrokant fein hacken. Kuvertüre grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Sahne halb steif schlagen. Die Hälfte der Sahne mit einem Teigschaber unter die heiße Kuvertüre rühren. Die übrige Sahne unterheben. 2 Esslöffel der Schokoladensahne kühl stellen. Mandelkrokant und Biskuitbrösel unter die Mousse au

Chocolat heben. Die Mousse in die Muffinmulden verteilen. ■ Die Baisers in 12 Stücke brechen. In jede Portion Mousse ein Stück Baiser drücken. Die großen Biskuitkreise auf die Mousse legen und mit der Hälfte des übrigen Amaretto beträufeln. Die Muffinform für mindestens 2 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. ■ Die Muffinform evtl. kurz in heißes Wasser tauchen. Die Mousse-au-Chocolat-Törtchen aus der Form lösen, umdrehen und auf eine Platte stellen. Mit den kleinen Biskuitkreisen bedecken. Restlichen Amaretto darauf träufeln. Kurz einziehen lassen. ■ Die Oberflächen der Törtchen mit der beiseitegestellten Schokoladenmousse dünn einstreichen.



Zum Einkleiden:

1 kg. Rollfondant

Für den Kleber:

250 ml kaltes Wasser
1 TL CMC-Pulver

Für 12-14 große Rosen:

250 g Rollfondant

½ TL CMC-Pulver

gelber Farbstoff

Puderzucker oder Kartoffelstärke

zum Ausrollen

Spritzguss:

30 g sehr frisches Eiweiß

200 g gesiebter Puderzucker

goldfarbene Zuckerperlen

Teigrolle

Frischhaltefolie

Holzstäbchen

Rosenblütenausstecher

Modellier-Schaumstoffunterlage

Modellierknochen

feine Pinzette

Backpapier

evtl. Einwegspritzbeutel

mit feiner Lochzähle

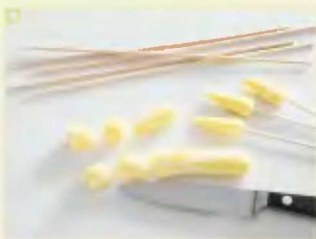
Den Rollfondant geschmeidig kneten. Für die Tortchen 400 g Rollfondant 0,5 cm dick ausrollen. 12 runde Platten (Ø 10 cm) ausstechen und 2 Tage trocknen lassen. Übrigen Rollfondant in Frischhaltefolie gewickelt aufbewahren. Für den Kleber das Wasser in einen Topf geben, CMC-Pulver in das Wasser rühren und einmal aufkochen. Den Kleber abkühlen lassen und in ein Glas mit Schraubverschluss füllen. Den Kleber bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren. Für die Rosen den Rollfondant mit CMC-Pulver verkneten. So wird er elastisch und die Blüten können hauchdünn modelliert werden. Nicht benötigten Fondant in

Frischhaltefolie wickeln, damit er nicht antrocknet. Den Fondant für die Blüten mit etwas gelber Speisefarbe verkneten, so dass ein Marmormuster entsteht. Für die Knospen ⅓ des marmorierten Fondants zu einer Rolle formen. Die Rolle in 12-14 Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen. Jede Kugel zu einer Blütenknospe modellieren. Die Knospen einzeln auf Holzstäbchen stecken und etwas antrocknen lassen. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker oder Kartoffelstärke bestäuben. Eine kleine Portion marmorierten Fondant abnehmen, restlichen Fondant weiterhin abdecken. Den Fondant sehr dünn ausrollen. Die flachen Blüten auf eine Modellierunterlage legen. Die Ränder der Blütenblätter mit einem Knochen-Modellierstab hauchdünn modellieren. Für größere weißige Blätter mit dem Modellierstab zwei- bis dreimal von der Blütenmitte nach außen streichen. Die getrockneten Knospen mit dem vorbereiteten CMC-Kleber dünn einstreichen. Die Blütenkränze von beiden Seiten auf die Fingerspitzen einer Hand legen. Einen Holzstab mit Knospe von oben mittig auf die Blüte

(zwischen zwei Finger) schieben. Die Blütenblätter nacheinander an die Knospe drücken. Die nächste flache Blüte auf die gleiche Weise anleben und die Blütenblätter mit einem Holzstäbchen vorsichtig hochdrücken. Für jede Rose 4-6 flache Blüten verwenden. Auf diese Weise 12-14 Rosen herstellen. Fertige Rosen vom Stab nehmen und auf Backpapier trocknen lassen. Zum Einkleiden den den übrigen Rollfondant geschmeidig kneten und in 12 Portionen teilen. Jede Portion kreisförmig ausrollen. Die Tortchen mit Fondant einkleiden. Überstehenden Fondant abschneiden. Zutaten für Spritzguss füllen. Die Tortchen auf die getrockneten Fondanplatten setzen. Mit dem Spritzguss ein Gittermuster auf die Tortchen spritzen. Jedes Tortchen mit einer Rose dekorieren. Aus dem Guss Punkte in die Zwischensäume der Gitter spritzen. Goldperlen mit einer Pinzette hineindrücken.

Die Tortchen auf 12 runde

Papp-Kuchenplatten (Ø 15 cm) setzen.

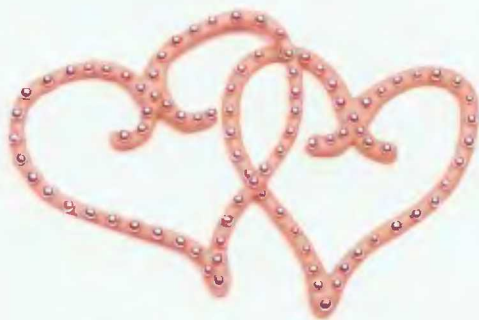


Herztorte

Im selben Takt leben, dem Partner täglich neuen Schwung geben.

Die Zuckerherzen versprechen:

Wir werden durchs Leben tanzen – mal Hiphop, mal Tango.



Zeitraumen:

1–2 Wochen vorher:

Zuckerherzen auf Backpapier spritzen.
Sie müssen mindestens 4 Tage trocknen.

3 Tage vorher:

Schokoladenkuchen und Shortbread backen.

2 Tage vorher:

Erdbeertorte backen. Die Torten füllen,
fertig stellen und kühl stellen.

1 Tag vorher:

Die Torte zusammensetzen. Mit Rollfondant
einkleiden. Getrocknete Herzen anbringen.

Vor dem Servieren:

Die großen Herzen in die Torte stecken.

Zwei Herzen im Dreivierteltakt? Das ist selten geworden, aber auch wenn sie heute eher im Techno-Beat tanzen – beim Anblick dieser Herztorte schlagen sie nicht nur hoch, sondern im Einklang.

Manch eine Braut schaut mit leiser Wehmut auf ihre schöne Torte, die sich nach dem Anschneiden so schnell in Stückwerk auflösen wird. Doch gemeinsamer Genuss ist mehr als nur das Verteilen von Nahrung. Er baut schöne Erinnerungen auf, vertieft vorhandene Freundschaften und stimmt selbst jene spontan friedlich, die dem Leben eher skeptisch gegenüber stehen.

Wahrscheinlich wurden die Hochzeitstorten mit ihren vielen Stockwerken erfunden, weil ein Brautvater mit ihrem Riesenformat seinen Reichtum, vielleicht auch seine Großzügigkeit zeigen wollte.

Jeden Gast mit einem üppig bemessenen Stück zu beeindrucken versuchte. Alle Überbringer solcher Torten-Kunstwerke erreichen viel mehr:

Die gemeinsam befriedigte Lust auf Süßes regt die Ausschüttung von Glückshormonen im Gehirn stärker an als Sologenus oder salzig-scharfe Sattmacher. Sie muntert die Kreativität der vom Pikanter müde gewordenen Esser auf und konzentriert die Aufmerksamkeit wieder auf den Anlass des Festes.

Beim Anschnitt der Herztorte stehen Braut und Bräutigam erneut im Mittelpunkt. Und wenn trockener Champagner oder Sekt zur Torte gereicht werden – sie harmonisieren perfekt mit der zarten Tortensüße – klingen alle „Auf-euer-Wohl“-Wünsche noch fröhlicher. Und sie klingen in den Erinnerungen nach bis zu Goldenen Hochzeit.





SHORTBREAD

BILD 1

Für den Mürbeteig:

- 1,2 kg Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 200 g gesiebter Puderzucker
- 4 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 gestr. TL Salz
- 800 g Butter

Zum Bestreichen:

- 225 g Himbeergelee

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine eckige Alu-Tortenplatte bereitstellen.
2. Die Zutaten halbieren. Mehl in eine große Rührschüssel geben. Zucker, Puderzucker, Vanille-Zucker, Salz und Butter hinzufügen. Die Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethaken zunächst gut durcharbeiten. 3. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig auf einem Bogen Backpapier zu einer runden Platte (Ø 32 cm) ausrollen. 5. Einen flexiblen Tortenring in Größe der Platte ausziehen und auf den Teig legen. 6. Die Teigplatte mit dem Backpapier auf die Alu-Tortenplatte ziehen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf dem Rost für etwa 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 7. Einen zweiten Gebäckboden aus den restlichen Zutaten wie oben beschrieben backen. 8. Die Böden sofort vom Backpapier lösen und einzeln auf Kuchenrosten erkalten lassen. 9. Gelee glattrühren. Einen Gebäckboden mit der Hälfte des Gelees bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und mit dem restlichen Gelee bestreichen. Den Boden bis zum Garnieren beiseitestellen.

SCHOKOLADEN-MINZ-KUCHEN

BILD 2

Für den Rührteig:

- 1 kg weiche Butter
- 800 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 24 Eier (Größe L)
- 200 g Kakaopulver
- 1 kg Weizenmehl
- 2 Pck. Dr. Oetker Backin
- 200 g Kokosraspel
- 400 g Zartbitter-Raspelschokolade

Für die Minzcreme:

- 2 kg Mascarpone
- 200 g gesiebter Puderzucker
- 450 ml grüner Pfefferminzlikör

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 30 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Alu-Tortenscheibe mit Backpapier belegen. Einen flexiblen Tortenring auf eine Größe von (Ø 30 cm) ausziehen und daraufstellen. Das Backpapier am Rand hochschlagen und mit Küchenband festbinden. 2. Die Zutaten halbieren und daraus zwei Teige zubereiten. 3. Butter in einer großen Rührschüssel in einer Küchenmaschine mit Rührbesen schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. Eier nach und nach unterrühren. 4. Kakao, Mehl und Backpulver mischen, in 2-3 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Kokosraspel und Raspelschokolade unterrühren. Den Teig in den vorbereiteten Tortenring geben und für etwa 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 5. Den Kuchen nach etwa 30 Minuten mit Backpapier belegen. 6. Den Kuchen im Tortenring erkalten lassen. Tortenring lösen, reinigen und den zweiten Kuchen auf die gleiche Weise zubereiten. 7. Für die Creme Mascarpone und Puderzucker mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren.

- 150 ml Pfefferminzlikör unterrühren. 500 g der Creme zum Einstreichen des Kuchens abnehmen und beiseitestellen. 8. Die gewölbten Oberflächen der Schokoladenkuchen gerade schneiden. Die abgeschnittenen Kuchenstücke zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Restlichen Pfefferminzlikör untermischen. 9. Die Schokoladenkuchen jeweils 2-mal waagerecht durchschneiden. Einen der unteren Böden auf eine Alu-Tortenscheibe legen und mit etwa 8 Esslöffel der Minzcreme bestreichen und mit den Kuchenbröseln bestreuen. Die restlichen Böden jeweils mit etwa 8 Esslöffel der Minzcreme bestreichen. Alle Böden zu einem Kuchen zusammensetzen. 10. Den Kuchen mit der beiseitegestellten Minzcreme bestreichen und kalt stellen.



ERDBEERTORTE

BILD 3

Für den Biskuitteig:

- 8 Eier (Größe L)
- 170 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Weizenmehl
- 30 g Kakaopulver

Für die Füllung:

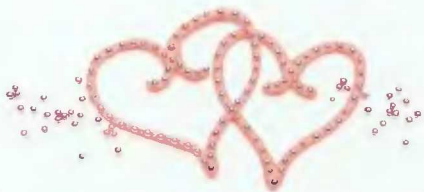
- 1,2 kg frische Erdbeeren

1. Zwei flexible Tortenringe (jeweils 10 cm Höhe) bereithalten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring daraufstellen und ausziehen (Ø 28 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Für den Teig Eier in einer Küchenmaschine mit Schlagbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Salz einstreuen und mindestens 3 Minuten weiterschlagen. 3. Mehl mit Kakao mischen und in mehreren Portionen kurz unterheben. Den Teig in den Tortenring füllen. Das Backblech für etwa 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 4. Den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen. Tortenring lösen und reinigen. 5. Das Backpapier abziehen. Den Biskuitboden 2-mal waagerecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf eine Alu-Tortenplatte legen, einen Tortenring darumstellen. 6. Erdbeeren abspülen, trockentupfen und entstielen. Die Hälfte der Erdbeeren auf den unteren Biskuitboden legen. 7. Für die Mousse Kuvertüre grob hacken, mit 150 g der Sahne und Vanille-Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. 8. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und in der heißen Schokoladensahne

Für die Mousse:

- 600 g weiße Kuvertüre
- 1 kg Schlagsahne (32 % Fett)
- 2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 7 Blatt weiße Gelatine
- 4 EL Himbeergelee

unter Rühren vollständig auflösen. Schokoladensahne etwas abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen. 9. Wenn die Schokoladensahne anfängt dicklich zu werden, Sahne portionsweise unterheben. 10. Die Hälfte der Schokoladensahne-Creme auf den Erdbeeren verteilen. Den mittleren Biskuitboden darauflegen. Einen zweiten Tortenring auf den ersten Ring stellen und festziehen. Den mittleren Biskuitboden mit den restlichen Erdbeeren belegen. Restliche Schokoladensahne-Creme daraufstreichen. Mit dem letzten Biskuitboden belegen. Die Torte mindestens 8 Stunden kalt stellen. 11. Die Tortenringe entfernen. Eine Tortenscheibe auf die Torte legen, Torte umdrehen. Himbeergelee glattrühren und die Torte damit bestreichen, kalt stellen.



SCHMUCK

Für die Herzen:

- 500 g Icingpulver
- 40 ml Wasser
- rote Speisefarbe
- rosa Zuckerperlen

KLEID

Zum Einkleiden der Kuchen:

- 2,5 kg Rollfondant
- grüne und blaue Speisefarbe
- 6 EL Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Eiweiß (Größe L)

WERKZEUGE

- Backpapier und 2 Spritztüten aus Backpapier (siehe Seite 108, Punkt 11)
- 1 eckige Aluminiumplatte
- 2 Tortenscheiben
- Holzspieße
- 1 Pinzette
- 3 Alu-Tortenscheiben
- 1 Fondantmesser
- 1 Glättespachtel
- 1 Messer oder Palette

Herzen

1. Für die Herzen Icingpulver und Wasser zu einem Spritzguss verrühren, mit roter Speisefarbe einfärben. Aus Backpapier eine Spritztüte formen. Den Spritzguss in die Papier-Spritztüte füllen. 2. Herzen (10 cm Höhe) auf Pergamentpapier zeichnen. Einen Bogen Backpapier darauflegen. 3. 17 Herzen aus zwei nebeneinander gespritzten Glasurlinien auf das Backpapier spritzen. Zuckerperlen in den weichen Spritzguss drücken. 4. Zwei ineinander geschlungene große Herzen (Größe 20 cm) auf Pergamentpapier zeichnen. Backpapier darauflegen und mit dreifacher, dicker Linie die Herzen aufspritzen. Holzstäbchen einlegen und mit einer weiteren Linie die Glasur schließen. Perlen in den feuchten Guss legen. 5. Zum Einkleiden der Torten den Rollfondant auf Zimmertemperatur erwärmen und geschmeidig kneten. Mit grüner und blauer Speisefarbe verkneten und türkis einfärben. 6. 500 g des Rollfondants mit Puderzucker bestäuben und zu einer runden Platte (Ø etwa 54 cm) ausrollen. Auf einen Rollstab oder eine Silikonrolle wickeln und auf dem Kuchen abrollen. Von oben nach unten festdrücken, dabei die Falten ausgleichen und den Rand mit einem Fondantschneider glattschneiden. 1 kg Rollfondant

ausrollen und den zweiten Kuchen damit einkleiden. Fondantabschnitte mit 500 g Rollfondant verkneten und zu einer runden Platte (Ø 36 cm) ausrollen. 7. Die obere Torte damit einkleiden. Beide Torten mit einem Glättespachtel glattstreichen. 8. Die untere Torte auf eine Tortenplatte setzen. Die weiteren Torten daraufsetzen. 9. Restliche Fondantmasse zu 3 Rollen (70, 94 und 98 cm Länge) formen und mit einer Teigrolle flachdrücken. Die unteren Tortenränder mit etwas Wasser bestreichen. Die Bänder darauflegen. 10. Liebesperlen mit einer Pinzette in angerührtes Icingpulver tauchen und an die Ränder kleben. 11. Die kleinen Herzen vorsichtig vom Backpapier lösen. 2 Esslöffel Puderzucker mit etwas Wasser verrühren. Den Zuckerguss in eine Spritztüte füllen. 12. Die kleinen Herzen mit dem Guss an die Torte kleben. Die großen Herzen kurz vor dem Servieren auf die Torte stecken.

Wichtig: Sie brauchen insgesamt 17 Herzen, sie sind jedoch sehr zerbrechlich. Zur Vorsicht ist es besser, einige Herzen mehr zuzubereiten.



Tartentrio

Margerten, libellen und Turteltauben:
So dezent gestalter Schmuck macht buntes Chichi überflüssig.
Weil Weiß die richtige Hochzeitfarbe ist und bleibt.



Zeitraumen:

- 3-4 Tage vorher
Tauben, Blumen, Libellen und Gräser zubereiten.
- 2 Tage vorher:
Alle Torten zubereiten, backen, Taubentorte zusammensetzen
- 1 Tag vorher:
Margerten-Torte und Libellen-Torte füllen und zusammensetzen, Torten mit Fondant einkleiden.
- 1 Tag vorher:
Blumen an die Torten kleben.

Das ewig neue, uralte Spiel ist Blütenblatt für Blütenblatt die Frage: Er liebt mich? Er liebt mich nicht? Libellen verkörpern die Leichtigkeit des Seins im Sommer, und so zärtlich wie Taubengurken klingt keine andere Vogelstimme. Drei passende Symbole für das Trio aus Mignonentorte, weißem Schokoladen und Erdbeer-Vanille-Buttercremetorte. Aber weil Libellen, Tauben und Margerten in der Natur selten gemeinsam auftreten, bekam jedes hier sein eigenes „Biotopt“, in strahlendem Hochzeitweiß.

Doch Weiß symbolisiert nicht mehr jungfräuliche Unschuld, sondern Optimismus. Wie weiße Segelyachten, die zum Horizont starten, wie weiße Sommerwolken, die gutes Wetter für die Hochzeit im freien versprechen, wie weiße Mode, die Selbstvertrauen signalisiert.

Deshalb ist Weiß im Zweifelsfall immer die richtige Wahl für eine Hochzeitstorte. Sie „beißt“ sich nicht mit ausgefallenen Kleiderfarben der weiblichen Gäste, farbigem Geschirr, Tafeldekoration dem bunten Strauß der Braut. Noch wichtiger: Die dezenten Torte in Weiß bannet niemals die Blicke stärker als das Brautpaar selbst.

Weiß als Farbe der Bescheidenheit? Nicht wenn die Torten so üppig verziert sind wie bei diesem Trio. Dann wird „ganz in Weiß“ zum Statement. Für den Stolz der BäckerInnen auf das gelungene Werk und für die Zuversicht des Brautpaares, das hoffnungsvoll auf die Zukunft setzt.



TAUBEN-TORTE

BILD 1



Für den Marbreteig:

400 g Weizenmehl
350 g Butter
650 g Zucker, 1 Prise Salz

1 Ei (Größe L)

Für die Zitronencreme:

3 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack

250 g Zucker
600 ml Zitronensaft (von etwa 14 Zitronen)

400 ml Wasser
300 g weiche Butter

1. Zwei flexible Tortenringe (Höhe 10 cm) bereiteiten. Butter in Würfel schneiden. Mit Mehl, Zucker

ten, Butter in Würfel schneiden. Mit Mehl, Zucker

geben. Eigelb und Ei dazugeben. Zutateln mit dem

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für

3. Aus Backpapier 15 Quadrate (etwa 24 x 24 cm)

zuschnitt. Den Backofen auf 180 °C (Umluft vor-

Teigschneide mit Mehl bestäuben und auf einer mit

Platte (Ø etwa 20 cm) ausrollen und auf ein Papier-

quadrat legen. Einen flexiblen Tortenring ausste-

hen (Ø 20 cm), die Teigplatten damit austecken. Die

Kreis ausrollen und austecken. 5. Die Teigplatten

mit dem Papier auf Bleche ziehen. Jeweils meh-

MARGERITEN-TORTE

BILD 2

Für den Biskuitteig:

10 Eier (Größe L)
200 g Zucker, 1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
250 g Weizenmehl

Für den Sirup:

1 Vanilleschote
150 g Zucker
300 ml Wasser

nebuttercreme bestreichen. Kühl stellen.

angen lösen. Die Torte an der Seite mit der Zitr-

unter die Butter rühren. Die Torte aus den Torten-

etwa 12 Stunden kalt stellen. 10. Restliche Butter

mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 5 Minuten

schaumig schlagen. Die übrige Zitronencreme mit

etwa 1 Stunde kalt stellen. 10. Restliche Butter

mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 5 Minuten

schaumig schlagen. Die übrige Zitronencreme mit

etwa 1 Stunde kalt stellen. 10. Restliche Butter

mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 5 Minuten

schaumig schlagen. Die übrige Zitronencreme mit

etwa 1 Stunde kalt stellen. 10. Restliche Butter

Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack

50 g Zucker
500 ml Milch

200 g weiche Butter
80 g gesiebter Puderzucker

500 g Erdbeeren

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen

flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen

und austehen (Ø 20 cm). Einen etwa 65 cm langen

Streifen Backpapier abreißen und der Länge nach

doppelt falten. Den Streifen in den Tortenring stel-

len, so dass sich der Ring um 10 cm erhöht. Die

Backpapierecken am Ring hochziehen und mit

Backofen umlegen. Das Band festknäueln. Den

Satz und Vanille-Zucker dazugeben und weitere

3 Minuten schlag. 3. Mehl in mehreren Portionen

unterheben. Den Teig in den Tortenring füllen. Das

Backblech für etwa 65 Minuten in den vorgeheizten

Backofen schieben. 4. Den Biskuit auf einem Ki-

chenrost abkühlen lassen. Tortenring und Backpa-

lier entfernen. 5. Für den Sirup die Vanilleschote

für die Buttercreme beiseitelegen. Vanilleschote

köchen und etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze

ziehen lassen. Abkühlen lassen. 6. Puddingpul-

verühren, unter Rühren zum Kochen bringen und

kräftig aufkochen lassen. Den Pudding in eine große

Schüssel geben. Direkt auf den Pudding frischhal-

te folie legen. Den Pudding auf Zimmertemperatur

abkühlen lassen. 7. Die Butter mit Puderzucker in



mit einer Küchenmaschine mit Schlagbesen etwa 10 Minuten weiß-schaumig schlagen. Den abgekühlten Pudding mit einem großen Schneebesen glattrühren. Die schaumige Butter auf den Pudding geben und mit dem Schneebesen mit kurzen Schwingen unterrühren. ■ Die Biskuitoberfläche evtl. gerade schneiden. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Die Biskuitböden auf Tortenscheiben legen. Die Schote aus dem Sirup nehmen. Die Biskuitböden mit dem Vanillesirup beträufeln. ■ Erdbeeren abspülen, abtropfen lassen, putzen, halbieren und auf die beiden unteren Biskuitböden verteilen. 4 Esslöffel Buttercreme zum Einstreichen beiseitestellen. Restliche Creme esslöffelweise auf die Erdbeeren verteilen, glattstreichen. Die Torte wieder zusammensetzen und rundherum mit restlicher Buttercreme einstreichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

URELLEN-TORTE

REZEPT

Für den Rührteig:

- 300 g weiche Butter
- 300 g Zucker, 1 Prise Salz
- 10 Tropfen Bittermandelöl
- 1 TL gem. Zimt
- 9 Eier (Größe L)
- 200 g weiße Schokolade
- 200 g geschälte gemahlene Mandeln
- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin

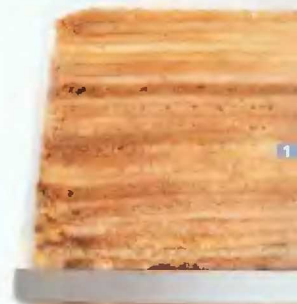
Für die Füllung:

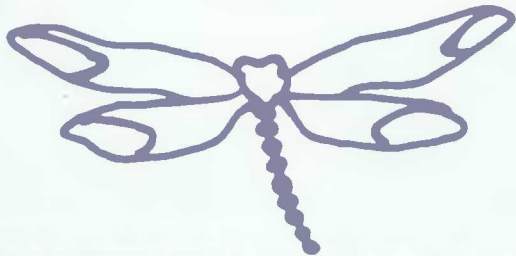
- 500 g Himbeeren
- 200 g gesiebter Puderzucker

Zum Bestreichen:

- 100 g Himbeergelee
- 1 EL Zucker

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 20 cm). Einen etwa 65 cm langen Streifen Backpapier abreißen und der Länge nach doppelt falten. Den Streifen in den Tortenring stellen, so dass sich der Ring um 10 cm erhöht. Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknuten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter in einer Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 3 Minuten schaumig schlagen. Zucker unterrühren. Bittermandelöl und Zimt dazugeben. Die Eier nach und nach unter die Buttermasse rühren. Die Schokolade fein hacken. 3. Mandeln, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und in mehreren Portionen unterrühren. Gehackte Schokolade unterheben. 4. Den Teig in den Tortenring geben und glattstreichen. Das Backblech für etwa 100 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen nach 30 Minuten Backzeit mit Backpapier abdecken. 5. Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Gefrorene Himbeeren für das Püree auftauen lassen, frische Himbeeren verlesen.
6. Tortenring und Backpapier entfernen. Den Kuchen fünfmal waagrecht durchschneiden. 7. Die Himbeeren pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, mit Puderzucker verrühren und auf 5 Kuchenscheiben verteilen und glattstreichen. Die bestrichenen Kuchenscheiben stapeln und mit der letzten Kuchenscheibe bedecken. Einen flexiblen Tortering (10 cm Höhe) darumstellen und festziehen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. 8. Himbeergelee und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Kuchen damit rundherum bestreichen.





SCHMUCK

Taubentorte:

800 g Icingpulver
etwa 70 ml Wasser
goldfarbene Zuckerperlen

Margheritentorte:

600 g Rollfondant
Puderzucker zum Bestäuben
200 g Icingpulver
etwa 1 EL Wasser

Libellentorte:

600 g Icingpulver
etwa 50 ml Wasser

KLEID

Für alle 3 Torten:

1,8 kg Rollfondant
Puderzucker zum Bestäuben



1. Taubentorte: Tauben durchpausen. Aus Backpapier 3 entsprechend große Rechtecke zuschneiden. 3 Esslöffel Icingpulver mit 1–2 Teelöffel Wasser zu einem leicht fließendem Spritzguss verrühren. In einen Einwegspritzenbeutel mit Lochtülle Nr. 3 füllen. Für jede Taube 1 Stück Backpapier auf die Pause legen. Die Konturen auf das Backpapier spritzen und ausfüllen. (Es werden 2 Tauben benötigt.) 2. Den übrigen Spritzguss in eine Schüssel geben und mit restlichem Icingpulver und restlichem Wasser zu einem festen Spritzguss verrühren. Zwei Drittel davon zartgelb einfärben. Den gelben Spritzguss in einen Einwegspritzenbeutel mit einer Blatttülle Nr. 104, weiße Masse in Einwegspritzenbeutel mit Lochtülle Nr. 3 füllen. Aus Backpapier 20 Quadrate (je 4 x 4 cm) schneiden. Auf einen Blütennagel einen Tupfen weißen Spritzguss geben und ein Quadrat aufkleben. Zweimal zwei übereinanderliegende gelbe Blütenblätter auf eine Quadrathälfte spritzen. 3. Auf die andere Hälfte drei nebeneinanderliegende gelbe Blätter spritzen. Weißen Spritzguss

im Kühlschrank aufbewahren, Tülle in ein feuchtes Tuch legen. Zwei Zuckerperlen in die feuchte Blüte drücken. Übrige Blüten ebenso herstellen. 2 Tage trocknen lassen. 4. Libellentorte: Libellen durchpausen. 8 entsprechend große Stücke Backpapier zuschneiden. Icingpulver mit Wasser zu einem weichen Spritzguss verrühren, evtl. restlichen Spritzguss der Taubentorte unterrühren. In einen Einwegspritzenbeutel mit Lochtülle Nr. 3 füllen. Die Konturen der Flügel nachspritzen und ausfüllen. 2 Tage trocknen lassen. 5. Gräser und Blätter nach eigener Vorlage auf Backpapier spritzen und 2 Tage trocknen lassen. 6. Pappe knicken. Die Backpapiere mit den getrockneten Libellen-Flügeln so darauf legen, dass die Flügel rechts und links hochstehen. Mit Spritzguss Libellenkörper zwischen die Flügel in den Knick spritzen. 2 Tage auf der Pappe trocknen lassen. Übrigen Spritzguss im Kühlschrank aufbewahren. Tülle mit einem feuchten Tuch abdecken. 7. Für die Margeritenblüten den Rollfondant geschmeidig kneten und auf einer mit Puderzucker bestäubten

WERKZEUGE

Einwegspritzenbeutel
Backpapier
Etwas Pappe
Lochtülle Nr. 3
Blatttülle Nr. 104
Blütennagel
je 1 kleiner, mittlerer und großer
Margeritenblüten-Ausstecher
Frischhaltefolie
Metall-Lineal

Arbeitsfläche etwa 0,4 cm dick ausrollen. Margeritenblüten-Ausstecher mit Puderzucker bestäuben und 1 große, 8 mittelgroße und 20 kleine Blüten ausstechen. 8. Tassen oder Gläser mit Frischhaltefolie auslegen. Die ausgestochenen mittelgroßen und die große Blüte hineinlegen. Icingpulver mit Wasser anrühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 3 füllen. Tupfen als Blütenpollen in die Blüten spritzen. Etwa 3 Tage trocknen lassen. 9. Zum Einkleiden der Torten für jede Torte 600 g Rollfondant geschmeidig kneten und etwa 0,5 cm dick ausrollen. Jeweils 1 runde Platte (Ø 18 cm) ausschneiden und auf die Tortenoberfläche legen. Übrigen Rollfondant zu einer Rolle formen und zu einem Streifen (etwa 13 x 56 cm) ausrollen. Ein Lineal anlegen, die Kanten gerade schneiden. Streifen mit Puderzucker bestäuben, aufrollen, am Tortenrand abrollen und überstehenden Fondant abschneiden. Den Fondant glätten. 10. Oberen Rand jeder Torte mit Icingmasse verzieren. 11. Libellen mit Icingmasse ankleben. 12. Margeritenblüten mit Icingmasse ankleben.



Hochzeitspyramide

Ein Hauch von Orient – mit Pistazien, Rosenwasser, Kokos und Guave. Je ein spezieller Leckerbissen für jeden Gast macht diese Hochzeitstorte zum Überraschungss Dessert.



Grün wie die Hoffnung: So unerwartet wie die Farbe dieser außergewöhnlichen Hochzeitstorte ist auch ihr Geschmack. Türkische, indische und kalifornische Nachtisch-Traditionen verbinden sich hier zum kulinarischen Gesamtkunstwerk, das auf jeder Pyramidenetage neue Aromen bietet.

Die erste Überraschung: Die Würfelchen auf der Hochzeitspyramide bieten statt magenfüllender Cremes die Frische des Sommers.

Die zweite: Heimische Äpfel und Sauerkirschen vertragen sich bestens mit Einwanderern wie Guave, Limette, Kokos und Pistazie.

Die dritte: Türkischer Revani (Grießkuchen), Glasnudeln mit Rosenwasser, Kokospudding mit

Guavensaft und amerikanische Schoko-Kirsch-Brownies passen auch hierzulande bestens zu einem Hochzeitsbankett. Auch wenn das Menü davor eher klassisch war.

Vorteil Nummer eins: Die aus festem Holz selbst gebastelte Pyramide können erfahrene BäckerInnen natürlich mit den Lieblingskuchen der Gäste bestücken. Allerdings sollten auch dann alle einheitlich eingekleidet werden, wie die hier vorgestellten Leckerbissen in gemahlene Pistazien.

Vorteil Nummer zwei: Wer sich auf die Überraschungen des orientalischen Geschmacks einlässt, braucht sich keine Sorge um die Überfüllung der Gästemägen zu machen. Alle Tortenzutaten sind so lecker wie leicht.

Zeitraumen:

3 Tage vorher:

Kirsch-Brownies und Apfelkuchen zubereiten.

2 Tage vorher:

Kokos-Guaven-Schnitten, Limetten-Revani, Möhren-Halva und Rosenwürfel backen.

1 Tag vorher:

Die Kuchen schneiden, glasieren, überziehen und mit Pistazien bestreuen.

Kurz vorher:

Kuchen auf die Etageren stellen. Vor Ort aufeinander stellen. Orchideen in einen Blumen-Steckschwamm stecken, mit dem Schwamm auf die Pyramide setzen.

Die Maße für die Holzpyramide sind folgende:

Grundplatte:	55 cm x 55 cm x 1,8 cm
nächste Etagenplatte:	49 cm x 49 cm x 1,8 cm
nächste Etagenplatte:	43 cm x 43 cm x 1,8 cm
nächste Etagenplatte:	37 cm x 37 cm x 1,8 cm
nächste Etagenplatte:	31 cm x 31 cm x 1,8 cm
nächste Etagenplatte:	25 cm x 25 cm x 1,8 cm
nächste Etagenplatte:	19 cm x 19 cm x 1,8 cm
Klötzchen:	5,7 cm x 5,7 cm x 8,5 cm

Bei der Pyramide (7 Etagen) ergibt sich eine Gesamthöhe von 63,6 cm.





TÜRKISCHER LIMETTEN-REVANI

BILD 1

Für 48 Stück

Für den Joghurt-Grieß-Teig:

- 6 Bio-Limetten
(unbehandelt, ungewachst)
- 900 g Weichweizengrieß
- 600 g Weizenmehl
- 2 Pck. Dr. Oetker Backin
- 750 g weiche Butter
- 450 g Zucker, 1 Prise Salz
- 12 Eier (Größe L)
- 1,5 kg Vollmilchjoghurt (3,5 % Fett)
- 3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Für den Limettensirup:

- 400 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 175 ml Limettensaft (von etwa 4 Limetten)

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Backrahmen daraufstellen und ausziehen (30 x 40 cm). Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Limetten heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale dünn abreiben. Limetten für den Sirup beiseitelegen. **3.** Grieß, Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Butter, Zucker und Salz in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 2 Minuten schaumig schlagen. Eier, Joghurt und Limettenschale unterrühren. Die Butter-Joghurt-Mischung zum Grieß-Mehl-Gemisch geben und unterrühren. **4.** Den Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen. Das Backblech für etwa 70 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. **5.** Den Kuchen etwas abkühlen lassen. **6.** Für den Sirup Wasser und Zucker in einen Topf geben und köcheln lassen, bis der

Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen. Limettensaft in den Zuckersirup rühren. **7.** Den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Den Sirup esslöffelweise auf den Kuchen geben und einziehen lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen.

KOKOS-GUAVERN-SCHNITTEN

BILD 2

Für 48 Stück

Für den Knetteig:

- 150 g Kokosraspel
- 500 g Weizenmehl
- 400 g Butter
- 200 g Zucker, 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe L)

Für die Creme:

- 5 Dosen Mandarin-Orangen
(je 175 g Abtropfgewicht)
- 4 Dosen Kokosmilch (je 400 ml)
- 1 l Guavennektar
(ersatzweise Maracujanektar)
- 500 g Zucker
- 7 Pck. Gala Pudding-Pulver
- Sahne-Geschmack
- 300 ml Wasser

1. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. **2.** Zwei rechteckige Aluplatten (etwa 32 x 43 cm) und 2 genauso große Stücke Backpapier bereit halten. Mehl, Butter, Zucker, Salz, Ei und geröstete Kokosraspel in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen. **3.** Den

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig halbieren. Einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig mit Mehl bestreuen und auf dem Backpapier zu einer Platte (etwa 30 x 40 cm) ausrollen. Einen Backrahmen ausziehen (30 x 40 cm), ausgerollten Teig damit ausstechen, mit dem Papier auf eine Aluplatte ziehen. Die Platte für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Zweite Teighälfte auf die gleiche Weise ausrollen und backen. Teigplatten auskühlen lassen. **4.** Den Backrahmen um eine der Mürbeteigplatten stellen. Küchenband um den Rahmen legen und festknöten. **5.** Mandarinen abtropfen lassen. Kokosmilch, Guavennektar und 250 g Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Puddingpulver und restlichen Zucker in eine Schüssel geben, mit Wasser verrühren. Unter Rühren in das kochende Kokosmilch-Nektar-Gemisch gießen. Unter Rühren aufkochen lassen. **6.** Die Hälfte des heißen Puddings auf die Mürbeteigplatte in den Backrahmen geben und glattstreichen. Mandarinen darauf verteilen. Den übrigen Pudding daraufgeben und glattstreichen. Die zweite Mürbeteigplatte darauflegen. Etwa 12 Stunden kalt stellen.

APFELEKUCHEN

BILD 3

Für 48 Stück

Für den Belag:

- 2 kg säuerliche Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 120 g Rosinen
- 100 g Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt



Für den Rührteig:

- 400 g weiche Butter
- 375 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 10 Eier (Größe L)
- 600 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin

Zum Bestreichen:

- 450 g Aprikosenkonfitüre

1. Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Einen Backrahmen daraufstellen und zu gleicher Größe ausziehen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Äpfel schälen und vierteln. Die Kerngehäuse heraus schneiden. Die Viertel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. **3.** Butter in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 3 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Salz und Vanille-Zucker unterrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in mehreren Portionen unterrühren. **4.** Den Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen. Die Rosinen gleichmäßig daraufstreuen. Die Apfelwürfel darauf verteilen und leicht eindrücken. Zucker und Zimt mischen und auf die Apfelwürfel streuen. Das Backblech für etwa 60 Minuten in vorgeheizten Backofen geben. **5.** Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf glatrühren, aufkochen und auf den heißen Kuchen streichen. Kuchen auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen.

KIRSCH-BROWNIES

BILD 4

Für 48 Stück

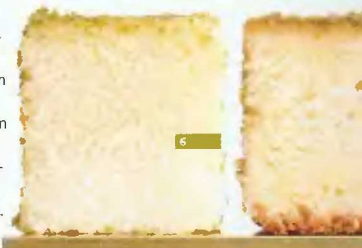
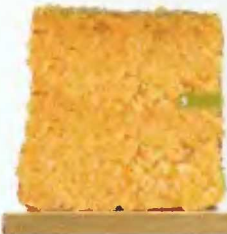
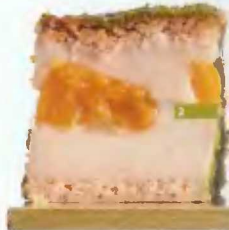
Für den Teig:

- 225 g Butter
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 6 Eier (Größe L)
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 375 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für den Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 350 g)
- 50 g Raspelschokolade

1. Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Einen Backrahmen daraufstellen und zu gleicher Größe ausziehen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Für den Teig Butter in einem Topf zerlassen. Kuvertüre hacken. Topf vom Herd nehmen. Kuvertüre in die Butter geben, glatrühren, abkühlen lassen. Kirschen für den Belag abtropfen lassen. **3.** Eier, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker in der Küchenmaschine mit Schlagbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, in mehreren Portionen unterrühren. Butter-Kuvertüre-Masse dazugeben und unterrühren. **4.** Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen. Kirschen auf dem Teig verteilen, mit Raspelschokolade bestreuen. **5.** Das Backblech für etwa 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. **6.** Das Gebäck erkalten lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen.





MÖHREN-HALVA

BILD 5

Für 25 Stück:

Für den Teig:

- 3 kg Möhren
- 1,5 l Milch
- 400 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 300 g geschälte gemahlene Mandeln
- 450 g Zucker
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 3 EL Butterschmalz

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Einen Backrahmen daraufstellen und ausziehen (25 x 25 cm). Backrahmen mit Küchenband umlegen. Das Band festknuten. 2. Möhren schälen und fein raspeln. Möhren, Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die Masse bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten unter ständigem Rühren leise kochen lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. 3. Mandeln in 2 Portionen in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. 4. Zucker und Kardamom zu den Möhren geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. 5. Geröstete Mandeln und Butterschmalz unterrühren. Die Masse in den Backrahmen füllen und glattstreichen. Halva abkühlen lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen.

ROSENWÜRFEL

BILD 6

Für 25 Stück

- 3 l Milch
- 400 g Glasnudeln
- 500 g Zucker
- 600 g geschälte gemahlene Mandeln
- 150 ml Rosenwasser

1. Eine Aluplatte mit Backpapier auslegen.

Einen Backrahmen daraufstellen und ausziehen (25 x 25 cm). Den Backrahmen mit Küchenband umlegen. Das Band festknuten. 2. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Glasnudeln hineinlegen und etwa 10 Minuten unter Rühren kochen, bis die Nudeln weich sind und die Milch vollständig aufgesogen ist. 3. Zucker und Mandeln dazugeben und weitere 3 Minuten unter Rühren kochen. Rosenwasser unterrühren. Masse in den Backrahmen geben und glattstreichen. Etwa 3 Stunden abkühlen lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen.

ZUTATEN

- etwa 2 kg geschälte Pistazien
(portionsweise im Blitzhacker
sehr fein gehackt)

1. Limetten-Revani in Würfel (5 x 5 cm) schneiden. Ein Backblech mit Pistazien bestreuen. 1 kg Aprikosenkonfitüre mit 50 ml Wasser und 150 g Zucker in einem Topf glatrühren. Bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten kochen. Kuchenstücke einzeln auf Holzspieße stecken, in der heißen Aprikosenglasur wenden und etwas abtropfen lassen. 2. Die Kuchenwürfel in den Pistazien wenden. Evtl. große Pistazienstücke mit einem Pinsel entfernen. Kuchenwürfel auf Backpapier stellen. 3. Apfelkuchen in Würfel (5 x 5 cm) schneiden. In Reihen auf ein großes Gitter mit Unterblech stellen. 750 g gesiebten Puderzucker mit 150 ml Zitronensaft in einer Schüssel glatrühren. Kuchenstücke einzeln auf einer Gabel, über der Schüssel mit Guss überziehen. Kuchenstücke auf dem Gitter abtropfen lassen. Abgetropften Guss zwischendurch mit einem Spachtel vom Blech lösen und wieder in die Schüssel geben. 4. Pistazien in ein grobmassiges Sieb geben und auf die Kuchenoberfläche streuen. Kuchenstücke auf eine Schnittfläche legen und mit Pistazien bestreuen. Kuchenstücke wenden, bis alle 4 Seiten mit Pistazien bestreut sind. Guss trocknen lassen. 5. Brownies in Würfel (5 x 5 cm) schneiden. 1,2 kg weiße Kuvertüre in Stücke brechen, mit 50 ml Speiseöl im Wasserbad auflösen. Die Brownie-Würfel

Äpfel
Limetten



Werkzeuge

Kuchenrost
Backblech
Backpapier
Pinzel
Holzstäbchen
Spachtel
Metall-Lineal

... einer Gabel in der Kuvertüre wenden. Auf ein
... terrost mit Unterblech stellen und abtropfen las-
... . Abgetropfte Kuvertüre zwischendurch mit
... em Spachtel vom Blech lösen und kurz erwär-
... n. **5.** Die Pistazien in ein grobmaschiges Sieb
... ren. Die Kuchenwürfel einzeln auf Holzspieße
... cken und über einem Blech mit Pistazien bestreu-
... . Dabei die Kuchenwürfel drehen. Aufgefangene
... astazien zwischendurch mit einem Spachtel vom
... ch wieder in das Sieb geben. **7.** Für die Kokos-
... aven-Schnitten, Möhren-Halva und Rosenwürfel
... g Aprikosenkonfitüre in einem Topf glattrühren
... aufkochen lassen. Die Kuchenoberflächen da-
... nn dünn bestreichen. Die Kuchen in Würfel (5 x 5
...) schneiden. Pistazien in ein grobmaschiges Sieb
... en und darüber streuen. **8.** Restliche Pistazien in
... e Schüssel geben. Die 4 Seiten der Kuchenwürfel
... pistazien wenden.

Tipp: Die Kuchenstücke einzeln auf kleine Man-
... etten oder Pergamentpapierstücke stellen,
... nn in die Pyramide stellen.



Wiesenblumentorte

Klatschmohn, Löwenzahn und Maiglöckchen
signalisieren hier eine junge Art von Romantik.
Leicht, frisch und naturverbunden.

Zeitraum:

- 1 Woche vorher:
Zuckerschälen und Blätter aufputzen.
- 5 Tage vorher:
Die getrockneten Blüten und Stängel
bismalen.
- 3 Tage vorher:
Kulntüte und Blätkulntüte backen.
- 1 Tag vorher:
Torten fäßen und kalt stellen.
- 1 Tag vorher:
Die Tortenstücke in die Torten, Torten auf
die Flagenreihen setzen und mit Zucker
bitten dekorieren. Die Flagen mit Icing
zusammenfügen.



Zurück zur Natur ist auch für Hochzeitstorten eine gute Wahl. Es müssen ja nicht immer rote Rosen wie aus dem Gärtnerkatalog sein. Wiesenblumen wirken origineller, persönlicher und entsprechen dem Zeitgeist, besonders wenn draußen gefeiert wird. Weil diese Blüten ja von ganz alleine wachsen. Naturschön.

Der jugendliche Charme des Torten-Äußeren wird durch ihr fruchtig-frisches Innenleben verstärkt:

Frische Mandarinen mit Quark und Sahne, saftige Erdbeeren mit Mascarpone und die Aroma-Vermählung von sanft-süßen Himbeeren mit geschmacks-kraftiger Orange – alle Bestandteile des Wiesenblumen-Torten-Trios besitzen eine so soft-sensible Konsistenz, dass Stapeln ein Stilbruch wäre.

Sie brauchen eine Kuchen-Etagere, die ihnen eine feste Standfläche gibt.

Das weiße Butter-Icing, auf dem Schlüsselblumen, Klatschmohn, Löwenzahn und Maiglöckchen „blühen“, gibt ihnen zusätzlichen Halt: Nach eine Stunde ist es wunderbar fest und schützt die Torten wie eine dicke Folie.

Wiesenblumen sprechen andere Menschen an als klassisch-edle Tortendekorationen. Sie begeistern junge Paare, die Rituale wieder trendy und Heiraten „an sich“ schön finden, aber ihrer Individualität Ausdruck verleihen wollen. Sie verzichten gern auf hochstilisierte Eleganz und freuen sich, wenn sog. ihre Torte zeigt: Wir lieben die Natur. Wie unsere Partner und uns selbst.





HIMBEER-ORANGEN-TORTE

BILD 1

Für den Biskuitteig:

- 10 Eier (Größe L)
- 2 Bio-Orangen
(unbehandelt, ungewaschen)
- 200 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 260 g Weizenmehl

Zum Beträufeln:

- Saft von
- 2 Orangen (etwa 125 ml)
- 4 EL Orangellikör, z. B. Cointreau

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 28 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Orangen heiß abspülen, die Schale abreiben. 2 Die Eier in der Küchenmaschine mit dem Schlagbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Salz einstreuen und mindestens 3 Minuten weiterschlagen. Mehl in mehreren Portionen unterheben. Den Teig in den Tortenring füllen. Das Backblech für etwa 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 3 Den Biskuit auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. 4 Tortenring und Backpapier entfernen. Den Biskuit dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) darum stellen. Die Biskuitböden mit Orangensaft und Orangellikör beträufeln.

5 Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Die Orange heiß abspülen und trockentupfen. Die Schale abreiben. Die Orange auspressen. Milch in einem Topf

Für die Füllung:

- 9 Blatt weiße Gelatine
- 1 Bio-Orange
(unbehandelt, ungewaschen)
- 200 ml Milch
- 120 g feiner Zucker
- 800 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 1 kg TK-Himbeeren
- 3 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar, ungesüßt
- 100 g feiner Zucker
- 750 ml schwarzer Johannisbeernektar

erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen, Orangenschale unterrühren. Die Masse in eine Schüssel geben. 6 Zucker einrühren. Orangensaft zugießen. Die Schüssel in kaltes Wasser stellen, gelegentlich umrühren, bis die Orangen-Masse zu gellieren beginnt. 7 Die Sahne steif schlagen. 8 Esslöffel Schlagsahne mit einem Schneebesen zügig unter die Orangenmasse schlagen. Die übrige Sahne unterheben. Die Creme beiseite stellen. 9 Für den Guss Tortenguss und Zucker in einem Topf verrühren. Johannisbeernektar unter Rühren dazugießen und unter Rühren aufkochen lassen. Bis zum Gebrauch heiß stellen, gelegentlich umrühren. 10 Die Hälfte der Creme auf den unteren Biskuitboden streichen. Den zweiten Biskuitboden auflegen. Nacheinander die Hälfte der Himbeeren und die Hälfte des Tortengusses darauf verteilen. 11 Den dritten Biskuit auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Den letzten Biskuit auflegen und andrücken. Die übrigen Himbeeren darauf verteilen und mit dem restlichen Tortenguss bedecken. Die Torte mindestens 6 Stunden kalt stellen. Den flexiblen Tortenrand entfernen.

ERDBEER-MASCARPONE-TORTE

BILD 2

Für den Biskuitteig:

- 8 Eier (Größe L)
- 170 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Weizenmehl

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 26 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Die Eier in einer Küchenmaschine mit Schlagbesen 4 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Salz einstreuen und mindestens 3 Minuten weiterschlagen. Mehl in mehreren Portionen unterheben. Den Teig in den Tortenring füllen. 3 Das Backblech für etwa 50 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 4 Den Biskuit auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. 5 Tortenring und Backpapier entfernen. Den Biskuit dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Den gesäuberten Tortenring um den Boden stellen und festziehen. 6 Erdbeeren abspülen und putzen. Eine Hälfte pürieren, die andere Hälfte in Stücke schneiden. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Zucker, Vanille-Zucker und dem Erdbeerpüree glatt rühren. 7 Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze



QUARKSAHNE-TORTE

BILD 3

die Creme:

- 1 kg Erdbeeren
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
- 200 g feiner Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 500 g Schlagsahne (32 % Fett)

Für den Rührteig:

- 180 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe L)
- 200 g Weizenmehl
- 100 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 2 TL Dr. Oetker Backin

Zum Beträufeln:

- SAFT von
- 4 Zitronen (100 ml)

ösen. Etwa 10 Esslöffel der Mascarponecreme und nach unten die Gelatine rühren. Dann die Tortenmasse unter die restliche Mascarponecreme. Die Creme kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und in mehreren Portionen unter die Mascarponecreme ziehen. Die Tortenstücke unter die Creme heben. Die Creme in Portionen teilen und mit den Biskuitböden einlegen. Nach dem dritten Boden evtl. Alufolie über den Ring legen und fest verknicken. Mit einem Biskuitboden abschließen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Tortenring entfernen.

- 1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 18 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknuten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Butter in einer Küchenmaschine mit Rührbesen schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 3 Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und in mehreren Portionen unterrühren. Den Teig in den vorbereiteten Tortenring geben und glattstreichen. Das Backblech für etwa 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen evtl. nach 30 Minuten mit Backpapier belegen. 4 Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
- 5 Tortenring und Backpapier entfernen. Den Kuchen dreimal waagerecht durchschneiden. Die Böden nebeneinander legen und mit Zitronensaft beträufeln.
- 6 Mandarin-Orangen abtropfen lassen und auf die 3 unteren Böden verteilen. Den unteren Boden auf



die Creme:
Mandarin-Orangen Dosen
(je 175 g Abtropfgewicht)
5 Blatt weiße Gelatine
500 g Magerquark
150 g Zucker
2 EL Zitronensaft
400 g Schlagahne (32 % Fett)

Für die Blüten:

1 kg weiche Butter
800 g gesiebter Puderzucker

WERKZEUGE

Die weiche Creme drückte
sich zwischen den
festen, getrockneten Blättern
fest. Der Rand der
Mittelsäule war
mit einem
dunklen
Flechtband
umwickelt.
Die Mittelsäule
war aus
dunklem
Holz
gemacht.
Die Mittelsäule
war aus
dunklem
Holz
gemacht.
Die Mittelsäule
war aus
dunklem
Holz
gemacht.



Blütenraum

Feuerlilien schützen vor Unwettern aller Art.
Callas bieten ihren Namen als Symbol: Die Griechen nannten die
weiße Blüte einfach „kallos“ gleich „schön“.
Wie jede Braut.

Zeitrahmen:

- 4 Tage vorher:
Blüten modellieren und trocknen lassen.
- 2 Tage vorher:
Die Blüten und Blätter einfärben
und bemalen.
- 2 Tage vorher:
Die Torte zubereiten.
- 1 Tag vorher:
Die Torte mit Rollfondant einkleiden.
- Einige Stunden vor dem Servieren:
Blüten auf der Torte arrangieren.



Ausnahmeweise flach und gut zu transportieren:
Dieser Blütenraum ist das ideale Hochzeitgeschenk für ein Paar, das sich nur standesamtlich trauen lässt. Was diese Torte von ihren „Kollegen“ unterscheidet, ist der Verzicht auf Mehrstöckigkeit. Auf Hochzeitstafeln, zumindest in Amerika, wo die Riesentorten noch beliebter sind als in Europa, demonstriert die Zahl der Etagen die Großzügigkeit des Brautvaters. Er muss das Prunkstück üblicherweise bezahlen, weil Selbstbacken solcher Kunstwerke eher unüblich ist.

Wer gern alte Regeln bricht, freut sich über diesen „Einstöcker“. Besonders wenn er mit so ausgefallenen Blüten wie Feuerlilie und Calla geschmückt wurde.

Beide haben ihren eigenen Symbolwert: Feuerlilien, die einst wild in den südeuropäischen Bergen zwischen Pyrenäen und Balkan wuchsen, gehörten traditionell in den Sonnwendstrauß. Es wurde um Mitternacht ins Johannisfeuer geworfen und der Rauch der roten Blüten sollte Blitz-, Unwetter- und Feuergötter besänftigen. Hoffentlich schützen sie heute vor Ehestreit.

Die Calla war, ihrem antiken Namen getreu, immer ein Symbol der Schönheit. Wer sie verschenkte, machte der Empfängerin damit ein großes Kompliment. Das gilt auch heute. Und weil „große“ Komplimente oft der Anfang der Liebe sind, ist die Calla zusammen mit der Feuerlilie die perfekte Dekoration für diese einstöckige Hochzeitstorte.





BISKUITSTREIFEN

BILD 1

Für den Teig:

- 4 Eier (Größe L)
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 80 g Weizenmehl
- 20 g Kakaopulver
- 2 EL Zucker

1. Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Eier und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Zucker nach und nach hinzufügen und weitere 2 Minuten schlagen. **3.** Mehl in eine Schüssel geben, Kakao darüber sieben und untermischen. Mehlgemisch in mehreren Portionen unter die Eiermasse heben. **4.** Den Teig gleichmäßig auf das Backpapier streichen. Das Backblech für etwa 12 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. **5.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Biskuit auskühlen lassen. **6.** Biskuitplatte in zwei Streifen (je 10 x 35 cm) und einen Streifen (10 x 24 cm) schneiden. Backpapier entfernen. Biskuit für die Panna-Cotta-Torte verwenden.

PANNA-COTTA-TORTE

BILD 2

Für den Biskuitteig:

- 10 Eier (Größe L)
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 200 g Weizenmehl
- 50 g Kakaopulver

1. Eine Aluplatte (32 x 43) mit Backpapier belegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 31 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Eier und Salz in die Küchenmaschine mit Schlagbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Zucker nach und nach hinzufügen und weitere 2 Minuten schlagen. **3.** Mehl in eine Schüssel geben, Kakao darüber sieben und untermischen. Mehlgemisch in mehreren Portionen unter die Eiermasse heben. **4.** Teig in den Tortenring füllen. Das Backblech für etwa 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. **5.** Den Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Tortenring und Backpapier entfernen. **6.** Für den Sirup Wassee und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Schote und Mark in den Topf geben. Etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Ab

Vanille
Beerenfrüchte
Kakao



Für den Vanillesirup:

250 ml Wasser

100 g Zucker

1 Vanilleschote

kühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen. **7.** Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Torten-Servierplatte (Ø etwa 35 cm) legen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) ausziehen (Ø 33 cm) und um den Boden legen. **8. BILD 3** Zugesschnittene Biskuitstreifen um den Biskuitboden in den Tortenring stellen. Ein Drittel des Vanillesirups auf den Tortenboden träufeln. **9.** Für die Panna cotta 200 g Schlagsahne in einen Topf gießen und erhitzen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Schote und Mark in die Sahne geben. Etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. **10.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Restliche Sahne steif schlagen. Vanilleschote aus der heißen Sahne entfernen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. **11.** Die heiße Gelatine-Sahne in eine große Rührschüssel gießen. Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker unterrühren. Sahnemasse unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen, bis sie zu gelie-

Für die Panna cotta:

1 kg Schlagsahne (32 % Fett)

1 Vanilleschote

8 Blatt weiße Gelatine

150 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

1 kg TK-Gemischte Beerenfrüchte

3 Pck. Dr. Oetker Tortenguss,
klar, ungesüßt

150 g Zucker

700 ml schwarzer Johannisbeernektar

ren beginnt. **12.** Etwa ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem großen Schneebesen zügig unter die Vanillesahne rühren. Die übrige Sahne mit einem Teigschaber unterheben. **13.** Die Panna cotta in den Tortenring geben und glattstreichen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen. Mit der Hälfte des übrigen Vanillesirups beträufeln. **14.** Tiefgekühlte Beerenfrüchte darauf verteilen. Tortenguss, Zucker und Johannisbeernektar in einem Topf verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. **15.** Den Tortenguss mit einem Löffel gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Den letzten Biskuitboden darauflegen und andrücken. Mit dem restlichem Vanillesirup beträufeln. Die Torte mindestens 8 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen.





ZUTATEN

etwa 1 TL CMC-Pulver
etwa 1,7 kg Rollfondant
gelbe, rote, dunkelblaue
und grüne Speisefarbe
Puderzucker

70 g Icingpulver
2 EL Wasser

1. Für die Feuerlilien $\frac{1}{4}$ Teelöffel CMC-Pulver auf 80 g Rollfondant geben und unterkneten. Etwas gelbe Speisefarbe zugeben und unterkneten. Gelben Rollfondant auf Puderzucker dünn ausrollen. Mit einem Lilienblüten-Ausstecher 6 Blüten ausstechen. Blüten einzeln auf eine Modellierunterlage legen. Mit einem Kugelmodellierstab jedes Blütenblatt hauchdünn formen. **2.** Für jede Lilie ein Stück Aluminiumfolie in einen Eierbecher drücken. Eine Zuckerlilie hineinlegen und mit dem Modellierstab in der Mitte leicht eindrücken. Aluminiumfolie vorsichtig mit der Lilie herausnehmen. Übrige Lilien auf die gleiche Weise formen. Lilien etwa 2 Tage in der Folie trocknen lassen. **3.** Icingpulver mit Wasser, roter und gelber Speisefarbe zu einem orangefarbenen, dicken Spritzguss verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (Nr. 1) füllen. Kleine Punkte in die Blüten spritzen. Icingmasse im Kühlschrank aufbewahren. Blüten aus der Aluminiumfolie nehmen. 3–4 Blütenpollen zusammenlegen, in der Mitte knicken und die Drähte verdrehen. Die Pollen in die Tupfen drücken. **4.** Blüten auf Papier legen und mit rotem Farbspray einsprühen. **5.** Mit roter Speisefarbe Linien auf die Blütenblätter malen. Mit dunkelblauer Speisefarbe kleine Punkte aufmalen. **6.** Für Gräser und Blätter 100 g Rollfondant mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel CMC-Kleber verkneten. Den Fondant mit Puderzucker bestäuben

Blütenpollen
rotes und grünes
Lebensmittel-Farbspray

Zum Bestreichen:

450 g Aprikosenkonfitüre
3 EL Zucker, 5 EL Wasser

und 1 mm dünn ausrollen. Gräser und Blätter ausschneiden. Auf die Modellierunterlage legen und mit einem Kugel-Modellierstab zu den Rändern hin dünn ausformen. Auf gewellte Aluminiumfolie legen. 2 Tage trocknen lassen. **7.** Blätter mit grünem Farbspray besprühen. Mit einem feinen Pinsel die Blattrippen mit grüner Speisefarbe konturieren.

8. Für die Callablüten 150 g Rollfondant mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel CMC-Pulver verkneten. Etwa 30 g davon mit gelber Speisefarbe einfärben. Daraus 5 Blütenkolben (je etwa 3 cm Länge) formen. Restlichen weißen Fondant mit Puderzucker bestäuben und etwa 1 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (\varnothing 9 cm) 5 Kreise ausstechen. Mit einem Messer eine lange Blütenspitze in den Kreis schneiden. Mit einer Schere jeweils einen Keil in den Kreis schneiden. Blütenblätter einzeln auf eine Modellierunterlage legen, die Ränder mit einem Modellierstab dünn ausformen. **9.** Einen Eierbecher mit Aluminiumfolie auslegen. Die Blüten formen. Dabei werden die vorbereiteten Blüten einzeln um einen Finger gelegt. Die Kanten des Keils jeweils mit CMC-Kleber (Seite 12) einstreichen, Kanten leicht aufeinanderlegen und zusammendrücken. Blütenkolben mit CMC-Kleber bestreichen und einsetzen. Die Blüte in einen Eierbecher setzen. Aluminiumfolie mit der Blüte vorsichtig herausnehmen. Die Blüten 2 Tage trocknen lassen. **10.** Aprikosenkonfitüre mit Wasser

WERKZEUGE

Lilienblüten-Ausstecher
Modellierunterlage
Kugel- oder Knochenmodellierstab
Aluminiumfolie
Einwegspritzenbeutel
Sterntülle Nr. 1
1 feiner Pinsel
1 Backpinsel
1 Silikonrolle
1 Glättespachtel

und Zucker in einen Topf glatrühren. 3–4 Minuten stark kochen lassen. Torte mit der heißen Konfitüre einstreichen. (Etwa 3 Esslöffel zum Ankleben der Streifen zurücklassen.) 1 kg Rollfondant geschmeidig kneten. Mit Puderzucker bestäuben und zu einer runden Platte (\varnothing etwa 55 cm) ausrollen. Auf eine Silikonrolle wickeln und über der Torte abrollen. Mit einem Glättespachtel an die Torte drücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Den abgeschnittenen Fondant mit gelber und roter Speisefarbe orange einfärben. In Frischhaltefolie wickeln und beiseitelegen. 300 g Rollfondant hellgelb einfärben und zu einer Rolle (etwa 110 cm Länge) formen. Mit einer Teigrolle flach drücken, etwa 5 cm breit ausrollen. Kanten glatt schneiden. Streifen aufrollen. Torte am unteren Rand mit etwas Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den Streifen um die Torte legen und andrücken. **11.** Den orangefarbenen Fondant zu einer Rolle (etwa 115 cm) formen und um den unteren Tortenrand legen. **12.** Fondant-Reste verkneten und daraus einen Kegel formen. Auf die Torte setzen. Blüten und Blätter darauf mit übriger Icingmasse fest kleben.



Rokokotorte

Leichtfüßig, zart, sensibel. Sinnenfreudig und erotisch.

So wollten Rokokomenschen vor 250 Jahren sein.

Ihr Ideal lebt in dieser zauberhaft-zarten Torte weiter.



Zeitraahmen:

- 1 Woche vorher:
Rocailles modellieren. Tortenteller mit
Rollfondant beziehen.
- 3–4 Tage vorher:
Baumkuchen backen.
Feigen-Orangen-Kuchen backen.
- 2 Tage vorher:
Kokos-Ananas-Kuchen, Nougattorte und
Marzipantorte zubereiten.
- 1 Tag vorher:
Alle Kuchen einkleiden und die Verzierungen
anbringen.
- Am Tag der Hochzeit:
Die oberste Torte und das Brautpaar
aussetzen.

Verspielte Ranken, ein Hauch von Rosa auf Weiß,
dazu ein herzhafter Geschmack – den liefern hier
Zutaten, die auch in der Blütezeit des Rokoko für
Festbäckereien bevorzugt wurden:

Ananas, die damals heiß begehrte Fruchtneuheit
aus Amerika, Feigen und Orangen aus dem für
seine Zuckerbäckereien bewunderten Orient und
Marzipan, das nur in Apotheken verkauft wurde.
Nicht nur, weil es kostbar-teuer war, sondern weil
es als hochwirksame Arznei galt: Melancholische
Frauen stimmte es heiter und regte, so glaubte
man damals, ihre Lust auf Liebe an.

Die Menschen jener Zeit kehrten sich ab vom
Prunk und von der Pracht der Höfe und entdeckten

das, was man heute „Cocooning“ nennt, die Freude
am eigenen Zuhause. Ihr angesagter Trends-
schmuck für Möbel, Zierleisten, Stuckereien und
Architektur waren Rocailles, feine Schnörkel nach
dem Vorbild großer Muscheln, von denen sie ihren
Namen übernahmen.

Ihr Kennzeichen ist nicht die Verslossenheit der
Auster, sondern die vertrauensvoll-freundliche
Öffnung nach außen, allem Schönen gegenüber.
Deshalb schmückten Rocailles auch die moderne
Rokokotorte. Als Symbol für die Offenheit, die
heutige Paare bei aller Lust auf „traute“ Zweisam-
keit ihren Freunden entgegenbringen. Indem sie
alle zu einer romantischen Hochzeit im Stil des
liebenswürdig-verspielten Rokoko einladen.





BAUMKUCHEN

BILD 1

Das Rezept für den Teig zweimal nacheinander zubereiten und backen.

Für den Teig:

- 2 Bio-Zitronen
(unbehandelt, ungewachst)
- 280 g weiche Butter
- 6 EL Orangenlikör, z. B. Cointreau
oder Grand Marnier

1. Einen Bogen Backpapier auf eine runde Alu-Tortenscheibe (Ø 32 cm) legen. Einen flexiblen Tortenring (10 cm Höhe) daraufstellen und ausziehen (Ø 31 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. 2. Die Zitronen heiß abspülen und trocken tupfen. Zitronenschale abreiben. Butter, Zitronenschale, Likör, Vanille-Zucker und Eigelb in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. 3. In einer zweiten Rührschüssel Eiweiß, Salz und Zucker in etwa 4 Minuten steif schlagen. Mehl und Speisestärke mischen. 4. Ein Drittel Eischnee mit dem Mehlgemisch zügig unter die Buttermischung rühren. Restlichen Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig

unterheben. Backofengrill vorheizen. 5. Jeweils 6 Esslöffel Teig in den Ring füllen und glatt streichen. Die Alu-Tortenscheibe auf den Backofengrill stellen und für etwa 2 Minuten unter den Backofengrill schieben. Den Teig braun backen. 6. Den Teig Schicht um Schicht auf den heißen, gebackenen Kuchen streichen und backen, bis der Teig verbraucht ist. Darauf achten, dass der Kuchen gerade bleibt. Das Rezept für den Teig noch einmal zubereiten. Den Teig in den selben Ring, auf den heißen Kuchen schichten und auf die gleiche Weise backen. 7. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Tortenring und Backpapier entfernen. Den Kuchen in Alufolie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

FEIGEN-ORANGEN-KUCHEN

BILD 2

Das Rezept für den Teig zweimal nacheinander zubereiten.

Für den Teig:

- 500 g getrocknete Feigen
- 125 ml (½ l) brauner Rum
- 375 g weiche Butter
- 1 Bio-Orange
(unbehandelt, ungewachst)
- ½ TL gemahlener Zimt

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 27 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. 2. Die Stiele der Feigen abschneiden. Feigen in kleine Stücke schneiden und mit Rum beträufeln. Zugedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen. 3. Orange heiß abspülen und trockentupfen. Die Orangenschale abreiben. Die Orange auspressen, den Saft zum Beträufeln beiseite stellen. Butter, Orangenschale und Zimt in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 3 Minuten schaumig rühren. Eiweiß, Zucker und Salz in der Küchenmaschine mit Schlagbesen in etwa 4 Minuten steif schlagen. 4. Etwa ein Drittel Eischnee auf die Buttermasse und Mehlmischung geben und zügig unterrühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Den restlichen Eischnee portionsweise unterheben. Die eingeweichten Feigen unter den Teig ziehen. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. 7. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig noch einmal zubereiten und auf den ersten Teig in die Form füllen.

Orangen
Zitronen
Feigen



KOKOS-ANANAS-KUCHEN

BILD 3

Für den Rührteig:

- 1 Dose Ananas in Scheiben
(490 g Abtropfgewicht)
- 3 Bio-Limetten
(unbehandelt, ungewaschen)
- 500 g weiche Butter
- 400 g feiner Zucker, 1 Prise Salz
- 10 Eier (Größe L)
- 600 g Weizenmehl
- 170 g Kokosraspel

- 1 Pck. Dr. Oetker Backin
- 100 ml brauner Rum

z. B. mit:

- 2–3 Orangen

Das Backblech für etwa 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen nach etwa 10 Minuten mit Backpapier abdecken. Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Die Orangen auspressen und 175 ml Saft abmessen. Den Kuchen damit beträufeln. Tortenring und Backpapier entfernen. Gewölbte Kuchenoberfläche gerade schneiden.

Die Feigen für beide Rezepte auf einmal zubereiten.

1. Eine Alu-Tortenscheibe mit Backpapier belegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 22 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Ananasscheiben in einem Sieb abtropfen lassen. Die Scheiben in kleine Würfel schneiden. Die Limetten heiß abspülen und trocken tupfen. Limettenschale abreiben. 3. Butter und Limettenschale in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. Zucker und Salz unterrühren. 4. Die Limetten auspressen, den Saft unter die Butter rühren. Eier nach und nach unterrühren. 5. Mehl, Kokosraspel und Backpulver mischen und in mehreren Portionen unter die Buttermasse rühren. Ananaswürfel unter den Teig heben. Den Teig in den Ring füllen und glattstreichen. Die Alu-Tortenplatte auf den Rost des Backofens stellen. Den Backofenrost für etwa

2 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 60 Minuten den Kuchen mit Backpapier abdecken. 6. Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. 7. Mit einem Holzspieß kleine Löcher in den Kuchen stechen. Den Rum langsam auf den Kuchen gießen und einziehen lassen. Tortenring und Backpapier entfernen. Gewölbte Kuchenoberfläche gerade schneiden.



NOUGATTORTE

BILD 4

Das Rezept für die Mandelböden zweimal nacheinander zubereiten und backen.

Für die Mandelböden:

- 150 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 50 g gesiebter Puderzucker
- 50 g Speisestärke
- 4 Eigelb (Größe L)
- 4 Eiweiß (Größe L)
- 1 Prise Salz
- 125 g feiner Zucker

Für die Nougatcreme:

- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
Schokolade-Geschmack
- 250 ml Milch
- 250 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 90 g feiner Zucker
- 200 g Nougat
- 250 g zimmerwarme Butter
- 50 g gesiebter Puderzucker
- 1 Glas Sauerkirschen
(350 g Abtropfgewicht)

1. Auf 6 Bögen Backpapier jeweils einen Kreis (Ø 22 cm) zeichnen. Die Bögen umdrehen. 3 Bögen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. 2. Mandeln, Puderzucker und Speisestärke mischen. Eigelb in eine große Rührschüssel geben, mit einem Schneebesen glattrühren. 3. Eiweiß, Salz und 50 g Zucker in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 3 Minuten steif schlagen, restlichen Zucker dazugeben und weitere 4 Minuten schlagen. 4. Die Mandelmischung auf das Eigelb geben. Ein Drittel Eischnee daraufgeben und kurz unterrühren. Übrigen Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. 5. Den Teig gleichmäßig auf den Kreisen der 3 Bögen Backpapier verteilen und mit einer Palette in den Kreisen glatt streichen. 6. Die Backpapiere mit dem Teig auf Backbleche oder Alu-Tortenscheiben ziehen. Tortenscheiben auf Backofenroste legen. 7. Die Backbleche oder Roste für etwa 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Mandelböden braun backen. 8. Den Teig noch einmal zubereiten, auf die übrigen Bögen Backpapier streichen und wie beschrieben backen. 9. Die Mandelböden auf

Kuchenrosten auskühlen lassen. Backpapier entfernen. 10. Aus jedem Mandelboden mit einem flexiblen Tortenring eine runde Platte (Ø 20 cm) ausstechen. 11. Für die Nougatcreme Puddingpulver mit 125 ml der Milch verrühren. Übrige Milch, Sahne und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Angerührtes Puddingpulver unterrühren. 12. Nougat in Stücke schneiden und unter gelegentlichem Rühren im heißen Pudding auflösen. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen. Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 13. Den Pudding in eine große Rührschüssel füllen und mit einem großen Schneebesen glattrühren. 14. Butter und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 4 Minuten weiß-schaumig schlagen. 15. Die Butter auf den Pudding geben und mit einem großen Schneebesen zügig unterrühren, so dass eine glatte Creme entsteht. 250 g Creme zum Einstreichen der Torte beiseitestellen. 16. Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Restliche Nougatcreme auf 5 Mandelböden verteilen und glattstreichen. Die Sauerkirschen darauf verteilen (große Kirschen

durchschneiden). 17. Die bestrichenen Böden aufeinander schichten, den 6. Mandelboden darauflegen und gleichmäßig andrücken. Die Torte mit der beiseitegestellten Creme einstreichen. Mindestens 12 Stunden kalt stellen.

*Mouge
Wendel
Mandeln*



MARZIPANTORTE

ILL 5

Für den Biskuitteig:

- 100 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Haselnusskerne
- 5 Eier (Größe L)
- 2 EL heißes Wasser
- 120 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Marzipancreme:

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 50 ml Milch
- 50 ml brauner Rum

Für die Haselnuss-Sahne:

- 300 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 40 g gemahlene Haselnusskerne
- 30 g feiner Zucker
- 3 EL brauner Rum

Ein Bogen Backpapier auf den Boden einer Springform (Ø 18 cm) legen und mit Springformrand straff einspannen. Einen doppelten Streifen Backpapier (etwa 8 cm Höhe) in die Form stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1. Mehl und gemahlene Nüsse mischen. 2. Eier und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 3 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Salz dazugeben und weitere 3 Minuten schlagen. Das Mehlgemisch in 2 Portionen unterheben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Die Form auf den Rost des Backofens stellen. Den Backofenrost für etwa 10 Minuten in den Backofen schieben. 3. Den Biskuit auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Die Springform und das Backpapier entfernen. 4. Vom Biskuit einen Deckel abschneiden und auf eine Torscheibe legen. Den Biskuit so aushöhlen, dass ein 1 cm breiter Rand und der Boden stehen bleiben. (Aushöhlte Biskuitreste anderweitig verwenden.) 5. Marzipan-Rohmasse kleinschneiden und mit der Milch pürieren. Rum dazugeben und nochmals kurz pürieren. Die Masse in den aushöhlten Biskuit füllen, Ränder und Boden damit bestreichen.

7. Die Sahne steif schlagen. 4 Esslöffel Sahne zum Bestreichen beiseitestellen. Haselnüsse, Zucker und Rum unter die restliche Sahne heben. Die Haselnuss-Sahne in den Biskuit füllen. Den Deckel darauflegen und andrücken. Die Torte mit der übrigen Sahne bestreichen. Mindestens 12 Stunden kalt stellen.





BELEID

Zum Einkleiden der Platte:

- 1 sehr frisches Eiweiß (Größe L)
- 800 g Rollfondant für die Tortenplatte
- etwas Puderzucker

Zum Einkleiden der Torte:

- 700 g Aprikosenkonfitüre
- 2 EL. feiner Zucker
- 2 EL. Wasser
- 6 kg Rollfondant

1. Zum Einkleiden das Eiweiß verquirlen. Rollfondant geschmeidig kneten, mit Puderzucker bestäuben und rund ausrollen (Ø etwa 50 cm). Mit der Prägerolle ein Muster eindrücken. Holzplatte mit Eiweiß bestreichen. Fondant auf die Holzplatte legen, am Rand andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Für die großen Rocailles 900 g Rollfondant geschmeidig kneten. Fondant dritteln. Aus jedem Drittel 12 kleine Rollen (je 18 cm Länge) mit spitzen Enden formen. Die Enden mit der Schere 1 cm tief einschneiden. 2. Auf 1 Bogen Papier parallel laufende Linienpaare mit 12 cm Abstand zeichnen. Papier auf 3 rechteckige Tortenunterlagen legen und mit Frischhaltefolie glatt bedecken. Für die untere Torte 12 Fondantrollen zu bauchigen Bögen formen und zwischen die Linien mit 10 cm Abstand legen. Für die zweite und dritte Torte schlankere Bögen formen und zwischen die Linien mit 12 cm Abstand legen. Für die vierte Torte eine Tortenunterlage mit Frischhaltefolie bedecken. 200 g Rollfondant geschmeidig kneten, zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Daraus 12 kleine Rollen (je 13 cm Länge) formen. Die Enden der Rollen spitz

SCHMÜCK

Für die Rocailles und die anderen Ornamente:

- 1500 g Rollfondant
- etwas Puderzucker
- 600 g Icingpulver
- etwa 50 ml Wasser

formen und 1 cm tief einschneiden. Jede Rolle in eine S-Form (etwa 10 cm Höhe) bringen und auf Frischhaltefolie legen. Alle Ornamente mit Frischhaltefolie bedecken, damit sie nicht antrocknen.

3. Die Enden der Bögen auseinander ziehen. Bögen an der Innen- und Außenseite mit den Fingern flach drücken. 4. Mit einem Modellierspachtel der Länge nach eine Mittellinie in die Bögen drücken. 5. In den äußeren Rand der Bögen mit einer großen Modellierkugel dicht an dicht Muschelformen eindrücken. Dabei die Modellierkugel nach außen ziehen, so dass eine Muschelform entsteht. 6. In die Innenseite der Bögen mit der kleinen Modellierkugel dicht an dicht kleine Mulden drücken. 7. Mit einer Modellierspitze kleine Löcher in die Mulden drücken. Die Innenseiten mit einem gezahnten Modellierspachtel nacharbeiten. 8. Icingpulver und Wasser zu einem dickflüssigen Spritzguss verrühren. Etwas Guss in eine Papierspritztüte füllen und schleifenartig in die Innenflächen der Bögen spritzen. 2 Tage trocknen lassen. Restlichen Guss mit Frischhaltefolie bedeckt kalt stellen. 9. Die Rückseiten mit Spritzguss verzieren. 1 Tag trocknen lassen. Für das Brautpaar 100 g Rollfondant ausrollen und eine runde Platte (Ø 12 cm) ausstechen. Den Rand mit einem gezahnten Modellierstab verzieren. 1 Tag trocknen lassen. 10. Aprikosenkonfitüre pürrieren und mit Zucker und Wasser aufkochen, auf die drei unteren Torten streichen. Fondant kneten, ab-

WERKZEUGE

- 1 Prägerolle mit Baumrindendekor
- 1 runde Holzplatte (Ø 45 cm)
- 1 Silikonrolle
- 4 Papierbögen A3
- 4 rechteckige Alu-Tortenplatten
- 1 Satz Modellierstäbe
- 1 Fondantglätter
- 1 Brautpaar

decken und portionsweise ausrollen. Alle Torten mit Rollfondant einkleiden (siehe Seite 108). Die erste, zweite und dritte Torte auf die Holzplatte stapeln. Einen Plastikteller (Ø 18 cm) auf die dritte Torte legen. Die vierte Torte daraufsetzen. Die Höhe der 4. Torte messen. Zur Stabilisierung der Torte 6 Torten-Holzdübel in der gleichen Länge zuschneiden und in die Torte drücken (siehe Seite 108). Den Säulenteller zusammensetzen, auf die Torte legen und die obere Torte daraufstellen. Die Platte für das Brautpaar auf die Torte legen. 11. Ränder der Torten mit Spritzguss verzieren. Für die kleinen Rocailles aus etwa 250 g Rollfondant 40 Rollen (je 5 cm Länge und 0,5 cm Ø) formen. Bögen formen und auf Frischhaltefolie legen. Mit dem Knochenmodellierstab ein Muschelmuster in die Bögen drücken. 12. Die großen Rocailles mit etwas Spritzguss an die entsprechenden Torten kleben. Kleine Rocailles mit Spritzguss in die Zwischenräume kleben. Für die obere Torte 250 g Rollfondant kneten und zu einer Rolle (Ø 1 cm) formen, in 12 Stücke (je 8 cm Länge) schneiden, auf Frischhaltefolie legen und kleine Rocailles ausformen. Bögen mit der offenen Seite nach oben mit Spritzguss an die obere Torte kleben. Rand mit einem Blütenmotiv aus Spritzguss verzieren. Brautpaar zum Schluss auf die Torte setzen.



Kirschblütentorte

Sehr überraschend und doch so symbolreich wie jede helle Hochzeitstorte: zuckrig-zarte Kirschblütenzweige auf „sattbrauner“ Schokolade.

Zeitraahmen:

3–4 Tage vorher:

Schoko-Krokant-Kuchen und Canachekuchen zubereiten. Kandierte Maronen zubereiten. Mürbeteigböden und Baiserböden backen.

2 Tage vorher:

Kirschzweige und Blüten herstellen. Kuchen, bis auf den Baiser, zusammensetzen und kalt stellen.

1 Tag vorher:

Baiser zusammensetzen, Kuchen aufschichten, Schokoladenplatten anbringen. Kirschzweige und Blüten ankleben.



Blüten der Liebe? Spontan fallen den meisten Verliebten da nur Rosen ein. Vielleicht noch das Vergissmeinnicht. Aber Liebe gibt es nicht nur in den Farben rot und blau, sondern auch in zartem Rosé. So wie die duftigen Blüten des Kirschbaums, die auch dann noch verzaubern, wenn der Wind sie verweht. Die dunkelroten Früchte, die sie ankündigen, lösen ihr Versprechen auf den Glücksgenuss der Zukunft ein.

Wer nach einer außergewöhnlichen Hochzeitstorte Ausschau hält, kann deshalb auf Rosen, Girlanden und alle bekannten Symbol-Dekorationen verzichten und sich den Kirschblüten zuwenden. Nicht nur in Japan gehen junge Männer gern unter blühenden Kirschbäumen auf Brautschau. Und junge Frauen wissen, dass ihr zarter weiß-rosa-Blü-

tencharme sie verführerischer wirken lässt als allfarbenfrohen Blumen. In Kyoto wie in deutsche Kirsch-Anbaugebieten.

Was diese Hochzeitstorte optisch unwiderstehlich macht, ist der bewusste Gegensatz zwischen dunkel-kraftigem Überzug und wie hingetupft wirkenden Blüten und Blättern. Sie spiegelt den Sinn dieses Tages – im Kontrast zwischen der Vergänglichkeit der Blüten und der Hoffnung auf süße Frucht.

Die Gäste genießen den Geschmack der außergewöhnlichen Tortenvariationen in jeder der vier Etagen, Braut und Bräutigam (und alle Bäckerinnen dieser Torte) erfreuen sich zusätzlich an den kirschblütenartigen Glücksversprechen.





SCHOKOFRANKFURTER KROKANT-KUCHEN

BILD 1

Für den Krokant:

- 300 g Haselnusskerne
- 150 g feiner Zucker

Für den Rührteig:

- 500 g weiche Butter
- 5 Tropfen Rum-Aroma
- 250 g feiner Zucker
- 250 g gesiebter Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 12 Eier (Größe L)
- 750 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin
- 250 g Zartbitter-Raspelschokolade

Zum Beträufeln:

- 100 g feiner Zucker
- 100 ml Wasser
- 50 ml brauner Rum

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Haselnüsse auf einem Backblech verteilen. Das Backblech für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Geröstete Nusskerne etwas abkühlen lassen und portionsweise auf ein Geschirrtuch geben. Das Geschirrtuch über den Kernen zusammenrollen. Die Nuss-Häutchen damit abreiben. Die Nusskerne in mehreren Portionen im Blitzhacker grob hacken. **2.** Zucker in einer breiten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Haselnüsse untermischen. Den Krokant auf ein Stück Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Den Krokant grob hacken. **3.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen eckigen, flexiblen Backrahmen daraufstellen und ausziehen (25 x 25 cm). Die Backpapierecken am Rahmen hochziehen und

mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten.

Einen doppelten Streifen Alufolie (9 cm Höhe) um den Backrahmen legen und zusammenkniffen, so dass der Teig nicht überlaufen kann. **4.** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Rum-Aroma in einer Küchenmaschine mit Rührbesen 4 Minuten schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Puderzucker und Salz untermischen.

5. Die Eier nach und nach untermischen. Mehl und Backpulver mischen und in mehreren Portionen untermischen. Raspelschokolade und gehackten Krokant unterheben. Den Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen. Das Backblech für etwa 100 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 30 Minuten mit einem Stück Backpapier abdecken. **6.** Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. **7.** Backrahmen und Backpapier entfernen. Kuchenränder und -kanten glatt schneiden. **8.** Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Den Rum untermischen. Den Krokantkuchen damit beträufeln.

CANACHEKUCHEN

BILD 2

Für den Rührteig:

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 500 g weiche Butter
- 400 g gesiebter Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 12 Eier (Größe L)
- 700 g Weizenmehl
- 50 g Kakaopulver
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin
- 100 g Zartbitter-Raspelschokolade

Für die Canache-Creme:

- 500 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 500 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 ml Espresso
- 150 ml Orangenlikör, z. B. Cointreau

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen eckigen, flexiblen Backrahmen daraufstellen und ausziehen (25 x 25 cm). Die Backpapierecken am Rahmen hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Die Kuvertüre grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Auf Handwärme abkühlen lassen. **3.** Butter in der Küchenmaschine mit Rührbesen schaumig rühren. Die Kuvertüre untermischen. Puderzucker und Salz nach und nach untermischen. **4.** Die Eier nach und nach untermischen. **5.** Mehl, Kakao und Backpulver mischen und in mehreren Portionen kurz unter den Teig rühren. Raspelschokolade unterziehen. Den Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen. **6.** Das Backblech für etwa 100 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 60 Minuten den Kuchen evtl. mit Backpapier bedecken. **7.** Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen. **8.** Für die Canachecreme Sahne bei mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen. Kuvertüre hacken und in die heiße Sahne geben. Den Topf vom Herd ziehen. Sahne Masse gelegentlich umrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die Creme beiseite stellen. **9.** Die gewölbte Oberfläche des Kuchens gerade schneiden. Den Kuchen 4-mal waagrecht durchschneiden. Die Böden auf fünf Tortenscheiben legen und mit Espresso und Likör beträufeln. **10.** Die Canachecreme leicht anwärmen, glattrühren, auf die Böden verteilen und glattstreichen. Die Kuchenplatten aufeinanderstapeln und kühlen lassen.

MARONEN-BUTTERCREME-TORTE

BILD 3

Für die kandierten Maronen:

- 1 kg gekochte Maronen
(aus dem Vakuum-Pack)
- 2 Bio-Orangen
(unbehandelt, ungewachst)
- 1-2 Orangen zum Auspressen
- 400 g feiner Zucker

Für den Mürbeteig:

- 600 g Weizenmehl
- 100 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 500 g Butter
- 4 Eigelb (Größe M)
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 100 g Walnusskerne

Für die Buttercreme:

- 500 ml Milch
- 500 ml Maronensud
- 100 g feiner Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
- Schokoaden-Geschmack
- 750 g zimmerwarme Butter
- 250 g gesiebter Puderzucker
- 120 g Zartbitter-Raspelschokolade

Die Maronen voneinander lösen. Bio-Orangen
naß abspülen, trocken tupfen und die Schale in ein
Topf reiben. Alle Orangen auspressen. 300 ml
ft abmessen. Orangensaft und Zucker in den Topf
eben und aufkochen. 2. Die Maronen in den Topf
eben und etwa 20 Minuten leise köcheln lassen.
seitstellen und abkühlen lassen. Die Maronen in

den Kühlschrank stellen und mindestens 1-2 Tage in
dem Sud ziehen lassen. 3. Den Backofen auf 180 °C
Ober-/Unterhitze vorheizen. 4. Mehl, Zucker, Salz,
Puderzucker, Vanille-Zucker, Butter, Eigelb und Kar-
damom in der Küchenmaschine mit Knethaken zu
einem Mürbeteig verarbeiten. Walnüsse im Blitz-
hacker fein hacken und unter den Teig kneten. Den
Teig vierteln, evtl. kalt stellen. 5. Jedes Viertel auf
Backpapier zu einem Quadrat (25 x 25 cm) ausrol-
len. Quadrate mit dem Papier auf Backbleche zie-
hen. 6. Backbleche nacheinander für etwa 12 Mi-
nuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Den noch heißen Mürbeteig exakt auf 25 x 25 cm
schneiden. Teigplatten mit dem Backpapier auf Ku-
chenroste ziehen und auskühlen lassen. 7. Die kan-
dierten Maronen in einem Sieb abtropfen lassen,
500 ml Maronensud abmessen. 8. Milch, Maronen-
sud, Zucker und Pudding-Pulver in einem Topf ver-
rühren und unter Rühren aufkochen. 9. Den Pud-
ding in eine Schüssel füllen. Frischhaltefolie direkt
auf den heißen Pudding legen. Pudding auf Zimmer-
temperatur abkühlen lassen. 10. Butter und Puder-
zucker in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa
10 Minuten weißschäumig rühren. 11. Den Pudding
mit einen großen Schneebesen glattrühren und in
mehreren Portionen kurz unter die Butter rühren.
Die Raspelschokolade unterheben. 12. Die Mürbeteig-
böden vom Backpapier auf 4 Tortenscheiben zie-
hen. Auf drei Böden die abgetropften Maronen ver-
teilen. Die Buttercreme gleichmäßig darauf ver-
teilen und glattstreichen. Die Böden aufeinander
schichten und etwa 1 Stunde kalt stellen.



BAISER MIT RUM-MOUSSE

OLD 4

ur die Baiserböden:

- 10 Eiweiß (Größe L)
- 400 g feiner Zucker, 1 Prise Salz
- 70 g Speisestärke

ur die Rum-Mousse:

- 700 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1,2 kg Schlagsahne (32 % Fett)
- 50 ml brauner Rum oder Weinbrand

Für 4 Backbleche Backpapier zuschneiden. Auf jedes Stück Backpapier ein Quadrat (25 x 25 cm) zeichnen. Backpapiere jeweils umgedreht auf die Bleche legen. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. **1.** Eiweiß mit 100 g Zucker in der Küchenmaschine mit Schlagbesen etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Den übrigen Zucker in mehreren Portionen zufügen und weitere 5 Minuten schlagen, bis ein festes Baiser entstanden ist. **2.** Speisestärke rübersieben und unterheben. Baiser gleichmäßig auf die Backpapiere verteilen und glattstreichen.

Die Backofentemperatur auf 120 °C Umluft runterschalten. Die Backbleche für etwa 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Baisermasse hellbraun backen. **5.** Baiserböden auf Künerosten auskühlen lassen. Backpapier entfernen. Die Ränder gerade schneiden. Die abgeschnittenen Baiserstücke aufbewahren. Jeden Baiserboden auf die Tortenscheibe ziehen und nebeneinander auf der Arbeitsfläche legen. **6.** Die Kuvertüre hacken und in einer großen Metallschüssel über dem Wassbad schmelzen. **7.** Sahne in der Küchenmaschine mit Schlagbesen halb steif schlagen. **8.** Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem Teigschaber zugut unter die heiße Kuvertüre rühren. Die restliche Sahne und den Rum oder Weinbrand vorsichtig

unterheben, so dass eine homogene Masse entsteht. Baiserabschnitte kurz unterheben. **9.** Die Mousse gleichmäßig auf die vier Baiserböden verteilen und glattstreichen. Böden aufeinander schichten. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

SCHMUCK

Für Zweige und Blüten:

- 500 g Icingpulver
- 80 ml Wasser
- braune, blaue, schwarze und gelbe Speisefarbe
- Blütenpollen
- rotes Lebensmittel-Farbspray

1. Auf ein Blatt Papier ein Rechteck (25 x 35 cm) zeichnen. Zweige in das Rechteck zeichnen. Das Papier mit Backpapier belegen. **2.** 250 g Icingpulver mit 40 ml Wasser, brauner, blauer und schwarzer Lebensmittelfarbe anrühren. In zwei Spritzbeuteln mit feiner Lochtülle und großer Lochtülle füllen. Grobe und feine Zweige auf das Backpapier spritzen. Etwa 2 Tage trocknen lassen. Restliches Icingpulver mit restlichem Wasser zu einem festen Spritzguss verrühren. Etwa 1 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle Nr. 3 füllen. Damit Blütenknospen an die Zweigenden spritzen. **3.** Die übrige Icingmasse in einen Spritzbeutel mit Blatttülle (Nr. 104) füllen. Aus Backpapier Quadrate (je 4 x 4 cm) schneiden. Für jede Blüte einen Klecks Icingmasse auf einen Blumennagel geben. Ein Backpapierquadrat daraufkleben. Unter Drehen des Nagels eine Blüte aufspritzen. (Etwas Icingmasse zum Ankleben der Blüten in einem Gefrierbeutel aufbewahren.) **4.** Jeweils 2 Blütenpollen zusammenlegen, in der Mitte knicken und zusammenziehen. Die Drähte etwas abschneiden. Die Pollen in die noch

KLEID

Für die Kuvertüre-Platten:

- 600 g Zartbitter-Kuvertüre

WERKZEUGE

- Papier
- Einweg-Spritzbeutel
- 1 feiner Pinsel
- 1 Palette
- 1 Winkelpalette
- 1 Blumennagel
- Blüten-, Blatt- und Lochtüllen
- 1 feine Lochtülle (Wilton Nr. 3)
- 1 große Lochtülle (Ø 6 mm)
- 1 Blatttülle (Nr. 104)

weichen Blüten stecken. Die Blüten etwa einen Tag trocknen lassen. **5.** Die getrockneten Kirschblüten mit rotem Farbspray übersprühen. **6.** Die Blütenmitte mit einem Pinsel mit gelber Speisefarbe bemalen. **7.** Die getrockneten Zweige mit brauner Speisefarbe bemalen. **8.** Die Torten auf eine Tortenplatte stapeln. Die Mousse in kleinen Portionen auf die Torte geben. Die Torte rundherum damit einstreichen. **9.** 4 Stücke Backpapier zuschneiden. Die aufgelöste Kuvertüre auf das Backpapier geben und mit einer Palette glattstreichen. Dabei jeweils rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Kalt stellen. **10.** Die gekühlten Schokoladenplatten mit dem Papier an die Torte drücken, das Backpapier abziehen. **11.** Die Kirschzweige vorsichtig in die Mousse drücken. Evtl. die unteren Teile mit etwas von der restlichen Icingmasse an die Torte kleben. **12.** Die Kirschblüten mit restlicher Icingmasse an die Zweige kleben. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.



Rosentorte

Rote Rosen sind das zeitlose In-Symbol für Liebende.
Als Hochzeitstorten-Schmuck unübertrefflich,
wenn sie in sommerlicher Üppigkeit auftreten.



Zeitrahmen:

1 Woche vorher:

Fondantrosen modellieren und trocknen lassen.

3 Tage vorher:

Die Rosen mit Lebensmittel-Farbspray färben. Zitronenkuchen backen.

2 Tage vorher:

Haselnussbiskuit zubereiten.
Zitronenkuchen schichten.

1 Tag vorher:

Die Kuchen stapeln, einstreichen und garnieren.

½ Tag vorher:

Die Torte mit Rosen garnieren.

1000 rote Rosen ließ Playboy Gunther Sachs einst vom Hubschrauber auf den damaligen Top-Star Brigitte Bardot regnen (oder genauer gesagt: auf das Côte d'Azur-Haus, auf dessen Terrasse sie ein Sonnenbad nahm). Eine extravagante Liebeserklärung – das ist auch diese Hochzeitstorte, denn nicht nur die Rosen strahlen im Liebesrot, die Füllung tuts beim Anschneiden auch. Der Sauerkirschen wegen, die hier mit Zitronen-Cassis-Krokant-Nougat-Marzipan- und Rumaroma „verheiratet“ werden.

Sie ist das richtige Geschenk für alle, die zumindest an ihrem Hochzeitstag mit Hildegard Knef singen möchten: „Für mich soll's rote Rosen regnen“, mit René Carol von „Rote Rosen, rote Lippen, roter Wein“ schwärmen oder mit Edith Piaf „La vie en rose“ preisen. Alles schon ziemlich lange her, die Protagonisten nicht mehr so ganz aktuell, aber die

Rosentorte hat mehr zu bieten als nostalgische Erinnerungen:

Ihre optische Überraschung: Die Rosen bekommen durch Übersprühen mit einem glänzenden und einem matten Farbspray Tiefe, Lebendigkeit und Schönheit.

Der Clou: Die rote Tortenmasse kann, wenn ihre Konsistenz oder ihr Aroma nicht auf Anhieb gefällt, einfach wieder zusammengekratzt und neu aufgeschlagen werden.

Die Freude für alle, die Angst vorm schnellen Verfall cremiger Torten haben: Das schneeweiße Butter-Icing, mit dem die Torte verschlossen wird, ist in einer Stunde fest – so unempfindlich wie eine dicke Plastikfolie. Sie hält den Inhalt tagelang frisch.





ZITRONENKUCHEN

BILD 1

Für den Rührteig:

500 g weiche Butter
6 Bio-Zitronen
(unbehandelt, ungewachst)

450 g Zucker

1 Prise Salz

10 Eier (Größe L)

300 g geschälte, gemahlene Mandeln

700 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Backin

Zum Beträufeln:

Saft von

6 Zitronen (300 ml)

Für die Füllung:

1½ Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack (60 g)

150 g Zucker

750 ml schwarzer Johannisbeernektar

Mandel Zitronen Rum

1. Zwei flexible Tortenringe (Höhe 10 cm) bereithalten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring daraufstellen und ausziehen (Ø 22 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Einen doppelten Streifen Backpapier (Höhe 16 cm) in den Tortenring stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Die Butter in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 3 Minuten schaumig rühren. Die Zitronen heiß abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. **3.** Zitronenschale, Zucker und Salz unterrühren. Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Die Mandeln unterrühren. **4.** Mehl und Backpulver mischen und in mehreren Portionen unter die Buttermasse rühren. Den Teig in den Tortenring geben und glattstreichen. **5.** Das Backblech für etwa 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 50 Minuten den Kuchen mit Backpapier belegen. **6.** Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Den Tortenring und das Backpapier entfernen. Die gewölbte Oberfläche gerade schneiden.

Den Kuchen 7-mal waagerecht durchschneiden. Zitronen auspressen und die Kuchenböden damit beträufeln. **7.** Für die Füllung Puddingpulver und Zucker in einem Topf mischen. Johannisbeernektar unterrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Pudding kräftig aufkochen und von der Kochstelle nehmen. **8.** Den heißen Pudding auf die sieben unteren Böden verteilen und glattstreichen. Den Kuchen wieder zusammensetzen. Zwei Tortenringe übereinander um den Kuchen stellen und festziehen. Den Kuchen mindestens 3 Stunden kühl stellen. Die Tortenringe entfernen.



HASELNUSSBISCUIT

BILD 2

Für den Biskuit:

- 200 g gehackte Haselnusskerne
- 12 Eier (Größe L)
- 220 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Weizenmehl

Zum Beträufeln:

- 100 g Zucker
- 100 g Wasser
- 50 ml brauner Rum

Für die Füllung:

- 2 Gläser Sauerkirschen
(je 350 g Abtropfgewicht)
- 3 EL Zucker
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
- 400 g Nussnougat
- 600 g Marzipan-Rohmasse
- 125 ml (½ l) Milch
- 50 ml brauner Rum

1. Den Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nüsse auf einem Backblech verteilen und etwa 10 Minuten goldbraun rösten. Abkühlen lassen. **2.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 22 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. **3.** Eier in der Küchenmaschine mit Schlagbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Salz nach und nach dazugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl und abgekühlte Nüsse in mehreren Portionen unterheben. Den Teig in den Tortenring füllen. **4.** Das Backblech für etwa 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. **5.** Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Den Tortenring und das Backpapier entfernen. Den Kuchen 7-mal waagerecht durchschneiden. **6.** Zum Beträufeln Zucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und abkühlen lassen. Rum unterrühren. **7.** Für die Füllung die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen und 500 ml abmessen. **8.** Zucker,

Zimt und Puddingpulver in einen Topf geben. Nach und nach den Saft unterrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Sauerkirschen dazugeben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. **9.** Nougat im Wasserbad schmelzen. Marzipan-Würfel in kleine Würfel schneiden. Marzipanwürfel und Milch in einen hohen Rührbecher geben und pürieren. Rum unterrühren. **10.** Die Biskuitböden mit dem Rum-sirup beträufeln. **11.** Den untersten Biskuitboden auf eine Tortenscheibe legen und mit einem Drittel Nougat bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und mit der Hälfte der Marzipanmasse bestreichen. Einen Tortenrand darzustellen. Den dritten Boden auflegen und mit der Hälfte der Sauerkirsch-Masse bestreichen. So weiter schichten, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht Nougat mit dem achten Tortenboden bedecken. Evtl. einen zweiten Tortenrand um die Torte stellen. Die Torte 3 Stunden kalt stellen. Den Tortenring entfernen.





SCHMUCK

Für 40 Rosen:

- 500 g Rollfondant
- 1 TL CMC-Pulver
- rote Speisefarbpaste
- CMC-Kleber (s. Seite 22)
- rotes Lebensmittel-Farbspray pastell
- rotes Lebensmittel-Farbspray perlmutt

Für 60 Blätter:

- 250 g Rollfondant
- flüssige grüne Speisefarbe
- und Blattgrün Speisefarbpaste
- rote Zuckerperlen

1. CMC-Pulver zum Fondant geben und zusammen geschmeidig kneten. **2.** Speisefarbe dazugeben und unterkneten. **3.** Den Rollfondant 2 mm dünn ausrollen. **4.** Aus einem Streifen Fondant 40 etwa 2 cm lange Knospen formen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 4 cm) Platten für die Blütenblätter ausstechen. **5.** Die Platten auf eine Modellierunterlage legen. **6.** Mit einem Modellierknochen auf den Platten von innen nach außen streichen, dabei leicht aufdrücken, so dass gewellte Blütenblätter entstehen. **7.** Den unteren Teil der Blütenblätter mit CMC-Kleber bestreichen. Jeweils die Blattmitte an die Knospe legen und den unteren Teil des Blütenblattes leicht andrücken. Auf diese Weise rundherum Blatt für Blatt anlegen. Für jede Rose etwa 3–5 Blütenblätter verwenden. Die Blütenblätter mit einem Holzspieß korrigieren. **8.** Das untere Ende der Rosen mit einer Schere gerade schneiden. Die Rosen auf Backpapier stellen und mindestens 1 Tag trocknen lassen. **9.** Für das Butter-Icing die 500 g Butter in der Küchenmaschine mit

KLEID

Butter-Icing:

- 1 kg weiche Butter
- 2 kg Puderzucker

dem Schlagbesen etwa 5 Minuten weiß-schaumig schlagen. 1 kg Puderzucker in mehreren Portionen dazugeben und darunterschlagen. Beide Kuchen dünn mit Butter-Icing bestreichen und 30 Minuten kalt stellen. Die Kuchen auf einer Tortenunterlage aufeinander stellen und mit restlichem Icing einstreichen. Etwa 12 Stunden kalt stellen. **10.** Übrige Zutaten für das Butter-Icing wie beschrieben aufschlagen. 3 Esslöffel zum Ankleben der Rosen und Blätter abnehmen, abdecken und bei Zimmertemperatur aufbewahren. Die Torte mit der Hälfte des restlichen Icing sauber einstreichen. Die Torte auf einen Tortenteller stellen. Übriges Butter-Icing dritteln. Jeweils ein Drittel Icing für den Tortenrand und die untere Girlande in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle (Ø 8 mm und 4 mm) füllen. Mit der großen Stern-tülle einen breiten Rand an die untere Tortenkante spritzen. Für die untere Girlande die Abstände der einzelnen Bögen ausmessen, markieren und mit der kleinen Stern-tülle aufspritzen. Die obere Girlande ebenso ausmessen. Restliches Icing in einen

WERKZEUGE

- 1 Satz runde Ausstecher
- 1 Satz Modellierknochen
- 1 Modellierunterlage
- 1 Backpapier
- 1 feiner Haarpinsel
- 1 Borstenpinsel
- 1 Palette
- 1 Einwegspritzenbeutel
- 1 Stern-tülle Ø 4 und 8 mm
- 1 Loch-tülle Ø 4 mm
- 1 Blattausstecher

Spritzbeutel mit Loch-tülle (Ø 4 mm) füllen und die Girlande aufspritzen. Die untere Girlande mit roten Zuckerperlen garnieren. **11.** Für die grünen Blätter den Rollfondant geschmeidig kneten und mit flüssiger grüner Speisefarbe einfärben. Fondant etwa 1 mm dick ausrollen. Blattgrün Farbpaste mit einem Borstenpinsel auf den Fondant malen. Mit Blattausstecher etwa 60 Blätter ausstechen. Getrocknete Rosen nacheinander erst mit Pastellspray, dann mit Perlmuttspray einsprühen. Trocknen lassen. **12.** Beiseitegestelltes Icing in einen Spritzbeutel mit Loch-tülle (Ø 4 mm) füllen. Rosen und Blätter damit an die Torte kleben.

*Zitronenkuchen
Haselnuss-
Biskuit*



Schwanentorte

Treue für lange Lebensjahre und elegante
Zärtlichkeit: Schwan und Schwänin sind das Symbol
für Liebesglück, das stilvoll gefeiert wird.



Zeitraahmen:

3–4 Wochen vorher:

Früchtekuchen backen.

3–4 Tage vorher:

Walnusskuchen backen.

3 Tage vorher:

Schwäne und Ringe für die obere Torte
herstellen.

2 Tage vorher:

Die Torte zusammensetzen und fertig
dekoriieren.

Ein weißes Herz vor blauem Wasserhintergrund: Das sieht man oft, wenn ein Schwanenpaar seine langen Hälse zueinander neigt. Außerdem gelten die weißen Herrscher über Teiche und Seen als treu, und beides macht Schwäne zum idealen Herzstück aller guten Zukunftswünsche, die am Hochzeitstag ausgesprochen werden.

Ob die Realität eines Schwanenlebens nicht immer den Wünschen des Hochzeitspaares entspricht? Am Tag der Trauung werden zufällig anwesende Hobby-Ornithologen berichten, wie liebevoll sich Vater Schwan um die Küken kümmert. Oder wie mutig Schwan und Schwänin ihr Revier gegen freche Eindringlinge verteidigen. Seite an Seite natürlich. Und wenn sie sich mit Märchen auskennen, verweisen sie sicher darauf, dass die Braut niemals ein „hässliches Entlein“ war, sondern auch vor der Hochzeit einer eleganten Schwänin glich.

Schwäne spielten, aus menschlicher Sicht, im Reich der Vögel schon immer eine Sonderrolle: Bis weit in die Neuzeit hinein gehörten sie den jeweiligen Herrschern, und wenn die ihren Gästen gebasteten Schwan servieren ließen, galt das als besondere Ehre. Und so wurden und werden auch nur die Schwäne im Winter aus zufrierenden Seen in wärmere Gewässer gebracht, und nur sie brauchen sich nie Sorgen um die nächste Mahlzeit zu machen. Die bekommen sie garantiert, entweder von Uferbummlern oder sogar von einem amtlich bestellten „Schwanenvater“.

Die herausragende Stellung der Schwäne macht die mit ihnen dekorierte Torte zum Mittelpunkt jeder Hochzeitstafel. Durch ihre weiße Eleganz und durch das Wissen von Brautpaar und Gästen um die Zärtlichkeit, mit der Schwäne sich auch nach Jahren der Partnerschaft umwerben.





WALNUSS-APRIKOSEN-KUCHEN

BILD 1

Für den Rührteig:

- 300 g Walnuskerne
- 1,5 kg getrocknete Aprikosen
- 150 ml Kirschwasser
- 500 g weiche Butter
- 550 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 9 Eier (Größe L)
- 1,2 kg Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin

1. Walnuskerne und getrocknete Aprikosen in mehreren Portionen im Blitzhacker grob hacken. In eine große Schüssel füllen und mit Kirschwasser mischen. 2-3 Stunden zugedeckt ziehen lassen. 2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 30 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3. Butter in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in mehreren Portionen unter die Buttermasse rühren. 4. Den Teig in eine größere Schüssel füllen. Die eingeweichten Früchte mit einem stabilen Teigschaber unterheben. 5. Den Fruchteig in den Tortenring geben und glattstreichen. Das Backblech für etwa 100 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen evtl. nach 30 Minuten mit Backpapier belegen. 6. Den Kuchen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Tortenring und Backpapier entfernen.

KLASSISCHER FRÜCHTEKUCHEN

BILD 2

Für den Teig:

- 400 g gewürfeltes Orangeat
- 100 g Zitronat
- 250 g Korinthen
- 250 g Sultaninen
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 100 g rote Belegkirschen
- 150 ml brauner Rum
- 500 g Butter
- 1 TL gem. Zimt

1. Trockenfrüchte in eine große Schüssel füllen und mit Rum mischen. Zugedeckt etwa 2 Stunden ziehen lassen. 2. Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen. Die Butter leicht bräunen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 20 cm). Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Einen doppelten Streifen Backpapier (Höhe 16 cm) in den Tortenring stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4. Die abgekühlte Butter in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 8 Minuten weiß-schaumig schlagen. Gewürze unterrühren. Sirup, braunen Zucker und Salz unterrühren. Eier nacheinander unterrühren. 5. Mehl und Backpulver mischen und in mehreren Portionen unter den Teig rühren. Den Teig in eine größere Schüssel füllen. Die Trockenfrüchte mit einem stabilen Teigschaber unterheben. Den Teig in den Tortenring geben und glattstreichen. 6. Die Backofentemperatur auf 160 °C reduzieren. Das Backblech für etwa

- 1 TL gem. Gewürznelken
1 TL ger. Muskatnuss
1 TL gem. Kardamom
50 g dunkler Zuckerrübensirup
600 g brauner Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe L)
1 kg Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Backin

4 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen evtl. nach 30 Minuten mit Backpapier belegen. 7. Den Kuchen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Tortenring und Backpapier entfernen.

Tipp: Diese Hochzeitstorte ist ideal, wenn der Kühlschrank belegt ist. Die Torte kann 1 Woche im Voraus zubereitet werden und in einem kühlen Raum, auch außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden.



SCHMUCK

Für die Ringe:

- 200 g Rollfondant
- 1/2 TL CMC-Pulver
- Puderzucker
- 4 Blätter Transfer-Blatgold

Für die stehenden Schwäne:

- 200 g Rollfondant
- CMC-Kleber (Seite 22)

Für die Schwäne und Ranken an den Seiten:

- 500 g Rollfondant
- CMC-Kleber (Seite 22)
- 300 g Icingmasse
- goldfarbene Zuckerperlen

1. Für die Ringe Rollfondant mit CMC-Pulver verkneten. Den Fondant mit Puderzucker bestäubt und ausrollen. Mit zwei runden Ausstechern (Ø 6 cm und 6 cm) 2 gleichgroße Ringe ausstechen. 2. Einen Ring aufschneiden und in den zweiten Ring schieben, so dass sich die Ringe leicht überschneiden. Die Schnittkanten mit CMC-Kleber bestreichen und zusammendrücken. In die untere Mitte jedes Fondantrings einen Holzspieß stecken. Die Ringe etwa 3 Tage liegend trocknen lassen. 3. Den Rollfondant für die beiden stehenden Schwäne geschmeidig kneten und portionsweise in die Reliefform drücken. Überstehenden Fondant abschneiden. Dabei das Messer sehr flach halten, um nicht in die Form zu schneiden. Die Halbformen auf eine Arbeitsfläche legen. Die Schnittflächen von 2 Schwännehälften mit CMC-Kleber bestreichen, mit den nicht bestrichenen Hälften zusammensetzen. 4. Mehrere Leerdöbel umgedreht auf die Arbeitsfläche legen. Schwänkeköpfe auf die

KLEID

Zum Einkleiden der Kuchen:

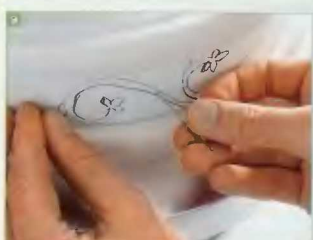
- 450 g Aprikosenkonfiture
- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 2,4 kg Rollfondant
- Puderzucker

Leerdöbel, Schwanzfedern auf den Leerdöbeln ablegen. Schwäne etwa 3 Tage trocknen lassen. 5. Die getrockneten Ringe sehr dünn mit CMC-Kleber bestreichen. Etwa 30 Minuten antrocknen lassen. Blatgold mit einem weichen Pinsel auflegen. 6. Die Oberflächen der Kuchen glätttschneiden, die Kuchen umdrehen. Aprikosenkonfiture mit Zucker und Wasser 2–3 Minuten offen kochen lassen. Beide Kuchen damit einstreichen. Für den Wahnuss-Aprikosen-Kuchen 1 kg Rollfondant geschmeidig kneten, etwa zwei Drittel davon zu einer Rolle formen. Die Rolle zu einem Streifen (95 x 11 cm) ausrollen. Die Kanten gerade schneiden. Den Streifen mit Puderzucker bestäuben und andrücken. Überstehenden Fondant abrollen und andrücken. Restlichen Fondant zu einem Tortendeckel (Ø 30 cm) ausrollen, auflegen, überstehenden Fondant sauber abschneiden. Oberfläche mit dem Glättspachtel glätttschreiben. Für den Früchtkekuchen 800 g Fondant geschmeidig kneten und zwei Drittel davon zu einer Rolle formen. Die Rolle zu einem Streifen (63 x 12 cm) ausrollen, die Kanten gerade schneiden. Den Streifen wie beschreiben an den Tortenrand drücken. Übrigen Fondant zu einem Deckel (Ø 20 cm) ausrollen und auflegen. Tortenleier legen, den kleinen Kuchen auf einen Tortenleier legen, den kleinen darauflegen. 7. Für die Bänder 600 g Fondant ge-

WERKZEUGE

- 2 runde Ausstechformen (Ø 8 und 6 cm)
- 1 weicher Pinsel
- 1 Blütenreliefstab
- 1 große Nähnadel
- Einwegspitzbeutel mit feiner Lochtüle Nr. 3

schmeidig kneten. Daraus 4 Rollen formen (2 je 60 cm Länge und 2 je 90 cm Länge). Die Rollen flach-drücken, zu Streifen ausrollen und mit dem Blütenreliefstab eindrücken. Die langen Streifen 3 cm breit und die kurzen Streifen 2 cm breit zuschneiden. 8. Die Tortenränder jeweils unten und oben, in der Breite der Bänder, mit CMC-Kleber einstreichen. Die Tortenbänder mit etwas Puderzucker bestäuben und aufrollen. Die Bänder an den entsprechenden Tortenrändern abrollen und andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden. 9. Ein Rankenmuster auf Papier zeichnen und ausschneiden. Das Muster als Fortlaufendes Muster übertragen. 10. Icingmasse mit Wasser anrühren und in eine Spritztüle füllen. Das Rankenmuster damit aufspritzen. 11. Punktknetreihen an die Tortenränder spritzen. Zuckerperten in die feuchte Icingmasse kleben. 12. Für den Fondant am Rand der oberen Torten etwas abschneiden. Die Schwäne mit etwas Icingmasse auf die Tortenkleben. Die getrockneten Ringe mit den Holzstäben in die obere Torten stecken.



Namenstörtchen

Statt Namensschild oder Platzkarte
eine bunte Überraschung.

Auch zum Mitnehmen: Die saftigen Minitörtchen
bleiben tagelang frisch.
(Aber bitte vorsichtig transportieren!)



Zeitrahmen:

1 Woche vorher:

Namensornamente aufspritzen.
Zuckerblüten zubereiten und trocknen lassen.

2 Tage vorher:

Dattel-Nuss-Kuchen und Orangen-Kokos-
Kuchen backen.

1 Tag vorher:

Die Kuchen schneiden und dekorieren.

Vor Ort:

Die Namensschilder in die Törtchen stecken.

Die richtige Tischordnung auszutüfteln, wer neben wem sitzen darf, kann oder soll, ist nicht immer einfach, aber selbst wenn sie nicht perfekt gelingt – Bemerkungen über die originellen Namenstörtchen machen auch Schüchternen oder Leuten, die sich nicht unbedingt grün sind, den Gesprächsanfang leicht. Und der Austausch einer Zuckerblüte als Vorspeise statt zum Dessert fördert die Freundschaft.

Der Trend zu kleinformatigen Törtchen, die als Dessert gegessen oder als Gastgeschenk mitgenommen werden können, kommt aus den USA. Selbst dort, wo Superreiche seit rund 100 Jahren Hochzeitstorten zu immer größeren Höhen auftürmten, ist heute Nachhaltigkeit angesagt.

Das heißt: Riesentorten, von denen die Hälfte übrig bleibt – weil sie zu groß für die Zahl der Eingekunden wurden oder weil heute zu viele Menschen Angst vor zu vielen Kalorien haben – sind nicht mehr angesagt. Was auf den Tisch kommt, soll auch aufgegessen werden. Und wenn selbst das leichte Namenstörtchen „too much“ ist, kann der Gast den schmackhaften Rest gern mit nach Hause nehmen.

Die überraschende Kombination aus Marzipan plus Kokos, aus Schoko-Nuss-Dattel mit Orangeat – so fein verteilt, dass auch Sukkade-Verächter schwach werden – ist einfach zu schade zum Stehenlassen. Und die Dekoration aus Vergissmeinnicht, Röschen und gelben Fantasieblüten? Sie schmeckt Stück für Stück und bleibt als Erinnerung an einen schönen Tag.





ORANGEN-KOKOS-KUCHEN

BILD 1

Für den Rührteig:

- 150 g gehacktes Orangeat
- 500 g getrocknete Aprikosen
- 200 g Kokosraspel
- 300 g Speisestärke
- 300 g Marzipan-Rohmasse

450 g weiche Butter

240 g Zucker

1 Prise Salz

12 Eier (Größe L)

3 Bio-Orangen

(unbehandelt, ungewachst)

1. Eine großes Backblech oder eine Metallplatte mit Backpapier belegen. Einen flexiblen Backrahmen daraufstellen und ausziehen (32 x 40 cm). Die Backpapierecken am Rahmen hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Orangeat und getrocknete Aprikosen in mehreren Portionen im Blitzhacker sehr fein hacken. In eine große Schüssel füllen. Kokosraspel und Speisestärke dazugeben und untermischen. **3.** Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden. Marzipanstücke und Butter in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen etwa 2 Minuten schaumig rühren. Zucker und Salz unterrühren. Eier nach und nach unterrühren. Orangen heiß abspülen und trocken tupfen. Orangenschale abreiben und unterrühren.

4. Die Buttermischung zu den trockenen Zutaten geben und mit einem stabilen Teigschaber unterrühren. Den Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen. Das Backblech oder die Metallplatte für etwa 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen evtl. nach 30 Minuten Backzeit mit Backpapier belegen. **5.** Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. **6.** Die Orangen auspressen. Den Kuchen mit dem Orangensaft beträufeln. **7.** Backrahmen und Backpapier entfernen. Den Kuchen vor dem Garnieren in große Quadrate (B x B cm) schneiden.

Tipp: Die Metallplatte oder das große Backblech vor dem Gebrauch in den Backofen schieben, um zu probieren, ob sie hineinpasst.

Orangen
Nuss
Kuchen

DATTEL-NUSS-KUCHEN

BILD 2

Für den Rührteig:

- 600 g Haselnusskerne
- 300 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 300 g Zartbitter-Kuvertüre
- 500 g weiche Butter
- 350 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 8 Eier (Größe L)
- 500 g entsteinte Datteln

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Haselnüsse auf einem Backblech verteilen. Das Backblech für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Geröstete Nusskerne etwas abkühlen lassen und portionsweise auf ein Geschirrtuch geben. Das Geschirrtuch über den Kernen zusammendrehen. Die Nuss-Häutchen damit abreiben. Die Nusskerne in mehreren Portionen im Blitzhacker fein hacken. **2.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Backrahmen daraufstellen und ausziehen (20 x 25 cm). Die Backpapierecken am Rahmen hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. **3.** Gehackte Nüsse, Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel verrühren. Die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. **4.** Butter, geschmolzene Kuvertüre, braunen Zucker und Salz in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren.

5. Die Buttermasse auf die Nussmischung geben und mit einem stabilen Pfannenwender unterrühren. Die Datteln grob hacken und unterheben. Den Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen. **6.** Das Backblech für etwa 80 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. **7.** Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen. Den Kuchen vor dem Garnieren in Quadrate (5 x 5 cm) schneiden.





SCHMUCK

Für die Blüten:

- 1,2 kg Icingpulver
- 130 ml Wasser
- goldfarbene Zuckerperlen

KLEID

Zum Bestreichen und Einkleiden:

- 900 g Aprikosenkonfitüre
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1,5 kg Rollfondant

WERKZEUGE

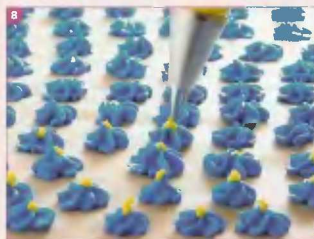
- Einwegspritzebeutel
- feine Sterntülle Nr. 2
- feine Lochtülle Nr. 3
- rote, blaue, grüne und gelbe Speisefarben
- Blütentüllen Nr. 69, 96, 102, 129 und 140
- Lochtüllen Nr. 1 und 3
- Teigrolle evtl. Silikonmatte
- Blüten-Prägerolle
- 20 Kuchenteller (Ø 15 cm)

1. Aus Backpapier 20 Quadrate (etwa 12 x 12 cm) ausschneiden. Das Icingpulver mit Wasser zu einem festen Spritzguss verrühren. Für die Kanten 6 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle Nr. 2 füllen, Tülle in ein feuchtes Tuch wickeln, den Beutel beiseitelegen. 4 Esslöffel von der restlichen Icingmasse in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle Nr. 3 füllen. Übriges Icing mit einem feuchten Tuch abdecken. Einen Kreis (Ø 6 cm) auf ein Stück Papier zeichnen. Für jedes Namensschild ein Quadrat aus Backpapier mit einigen Icingpunkten daraufkleben. Einen Namen in den durchscheinenden Kreis spritzen. **2.** Einen Icing-Rahmen mit Spitze auf den Kreis spritzen und mit Icingpunkten verzieren. Zuckerperlen auf den Rahmen kleben. Auf die-

se Weise 20 Schilder herstellen. **3.** Übriges Icing in 5 Schälchen verteilen und rosa, blau, grün, gelb und orange einfärben. Icing in Einwegspritzebeutel mit verschiedenen Tüllen füllen. Für grünes Icing Tülle Nr. 69 (Blätter), für rosafarbenes Icing Tülle Nr. 103 (Rosen), für blaues Icing Tülle Nr. 129 (Veilchen), für gelbes Icing Tülle Nr. 140 (Streublümchen) und für orangefarbenes Icing Tülle Nr. 96 (kleine Blüten) ausschneiden. Für jede Rose ein Quadrat mit einem Klecks Icingmasse auf den Rosenteller kleben. Als Blütenmitte einen Tupfen weißer Icingmasse auf das Papier spritzen. **5.** Aus rosafarbenem Icing Blütenblätter um den Tupfen herum aufspritzen, dabei den Rosenteller drehen, so dass eine Blüte entsteht. **6.** Aus blauem Icing Veilchenblüten auf ein großes Stück Backpapier spritzen, dabei den Spritzbeutel leicht drehen. **7.** Orangefarbene und gelbe Blüten auf Backpapier spritzen. Aus weißem Icing jeweils einen Tupfen in die Blütenmitte setzen. **8.** Restliche gelbe Icingmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle Nr. 1 geben und die Blütenstempel auf die

Veilchen spritzen. **9.** Aus grüner Icingmasse Blätter auf Backpapier spritzen. Alle Blüten und Blätter mindestens 1 Tag trocknen lassen. **10.** Aprikosenkonfitüre pürieren und mit Zucker und Wasser 1 Minute kochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Die Seiten der Kuchenwürfel in die Konfitüre tauchen. Mit einem Pinsel die Oberfläche bestreichen. Die Kuchen auf Kuchenteller stellen. **11.** Fondant geschmeidig kneten und mit grüner Speisefarbe einfärben. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Den Fondant etwa 0,5 cm dick ausrollen und prägen. Für die Orangentörtchen 20 Streifen je 4 x 32 cm, für die Nusstörtchen 20 Streifen je 7 x 20 cm ausschneiden. Die Streifen um die Kuchen legen. Aus dem restlichen Fondant je 20 Quadrate von 8 x 8 cm und 5 x 5 cm ausschneiden und auf die Kuchen legen. **12.** Die Kuchenquadrate und -würfel aufeinanderstellen. Beiseitegestelltes Icing auf die Kanten spritzen. Blüten in das feuchte Icing setzen. Vor dem Servieren die oberen Törtchen mit einem Messer einschneiden und die Namensschilder vorsichtig hineindrücken.

*Zuckerperlen
Blüten*



Petersilientorte

Herzhaftes zur Petersilienhochzeit. Nach zwölfteinhalb Jahren Ehe von Freunden als Überraschungsgeschenk mitgebracht. Für ein immer noch trautes Paar.



Zeitraumen:

1 Tag vorher:

Die Frischkäsecremes zubereiten.

½ Tag vorher:

Die Brote mit den Cremes und den übrigen Zutaten aufschichten. Das Korbmuster aufspritzen.

Vor dem Servieren:

Rettichblüten herstellen. Torte mit Lachsrosen, Rettichblüten und mit Petersilienblättern dekorieren.

Das vielseitige Kraut wird heute meist nur noch als vitaminhaltiger Suppen- und Salatzusatz verwendet, aber früher hatte es einen ganz anderen, sehr viel liebenswürdigeren Ruf: Petersilie ehrte, zum Kranz gebunden, die Sieger der frühen Olympiaden mehr als der heute noch sprichwörtliche Lorbeer. Aber nicht nur das:

Die Zauberin Circe machte sich für Odysseus und seine Gefährten unwiderstehlich, indem sie die müden Sieger des trojanischen Krieges auf einem Teppich aus Petersilie empfing. Athenische Krieger durften vor dem Kampf keine Petersilie essen, weil sie sonst, so glaubte man in der Antike, nach Frauen statt nach dem Feind Ausschau hielten. Und bis weit ins Mittelalter hinein ließen Männer sich das Kraut als Auftakt zu einem Liebesmahl mit der Angebeteten servieren.

Eine „Petersilienhochzeit“, zu der Freunde zwölfteinhalb Jahre nach der Trauung eine Petersilientorte als Überraschungsgeschenk mitbringen, hat also Aufforderungs-Charakter. Besonders weil reichlich Alkohol ins Spiel kommt, denn damit muss das „Brautpaar“ sich freikaufen, wenn es selbst keine Petersilie mehr im Haus hat.

Wer diese Art der Symbolik nicht mag, darf sich die aus pikanten Fisch-Sandwiches aufgebaute Torte trotzdem schmecken lassen, denn Petersilie wurde früher nicht nur als „Treibstoff der Triebe“ (so ihr Zweitname in alten Medizinbüchern) verwendet, sondern auch um glückliche Paare vor Eifersuchts-Dämonen und teuflischen Versuchern zu schützen. Mindestens bis zur silbernen Hochzeit oder sogar bis zur goldenen nach 50 Jahren.





ROTE-BETE-MEERRETTICH-CREME

- 300 g gegarte Rote Bete
(aus dem Vakuumpack)
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g geriebener Meerrettich
(aus dem Glas)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Rote Bete abtropfen lassen, in grobe Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab zerkleinern. Das Püree in einem feinmaschigen Sieb etwa 30 Minuten abtropfen lassen. **2.** Frischkäse geschmeidig rühren. Püree und Meerrettich unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kalt stellen.

ROTE UND GELBE PAPRIKACREME

- 600 g rote Paprikaschoten
- 600 g gelbe Paprikaschoten
- 4 EL Speiseöl
- 600 g Doppelrahm-Frischkäse
- Salz
- Zucker
- 3 Gläser grüne Oliven ohne Stein
(je 60 g Abtropfgewicht)
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Paprika mit einem Sparschäler schälen, vierteln, Kerne und weiße Scheidewände entfernen. Viertel in Stücke schneiden. **2.** Rote und gelbe Paprikastücke in zwei Töpfen in jeweils 2 Esslöffeln Öl etwa 7 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten. **3.** Paprika nach Farben getrennt pürieren und in zwei feinmaschigen Sieben abtropfen lassen. Pürees mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. **4.** Für die rote Paprikacreme 300 g Frischkäse geschmeidig rühren. Das rote Püree unterrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. **5.** Für die gelbe Creme die Oliven abtropfen lassen und fein hacken. Restlichen Frischkäse geschmeidig rühren. Oliven und das gelbe Püree unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Beide Cremes zugedeckt kalt stellen.

EIER-KAPERN-CREME

- 8 Eier (Größe L)
- 2 Gläser Kapern (je 60 g Abtropfgewicht)
- 4 Gewürzgurken (aus dem Glas,
120 g Abtropfgewicht)
- 3 Stängel Dill
- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 3 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Eier in kochendes Wasser geben und 12 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. **2.** Kapern und Gewürzgurken abtropfen lassen und grob hacken. Dill abspülen, trockentupfen, die kleinen Zweige abzupfen und hacken. Die Eier pellen. Das Eigelb herauslösen und durch ein Sieb streichen. Das Eiweiß fein schneiden. **3.** Frischkäse und Senf geschmeidig rühren. Eigelb unterrühren. Kapern, Gurken, Eiweiß und Dill unterrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kalt stellen.

*Rote Bete
Paprika
Kapern*



BILD 1 UND 2

Vertere Zutaten:

- 12 Sardellenfilets (in Öl eingelegt)
- 1 Sonnenblumenbrot in Kastenform (etwa 1 kg)
- 6 Scheiben Pumpernickel (etwa 500 g)

- 6 Scheiben Roggenvollkornbrot (a. d. Kastenform, etwa 300 g)
- 6 geräucherte Forellenfilets
- 9 Scheiben Sandwich-Toastbrot (350 g)
- 250 g Stremellachs

Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vom Sonnenblumenbrot die harte Kruste an der Ober- und Unterseite und den beiden Enden abtrennen. Das Brot auf die Seite legen und in der Länge nach in 6 Scheiben schneiden. Jeweils 2 Scheiben nebeneinander legen und zu einem Quadrat (20 x 20 cm) schneiden. **2.** Ein Brot-Quadrat auf eine Alu-Tortenscheibe legen. Ein Drittel der Eier-Kapern-Creme darauf streichen und mit Sardellenfilets belegen. Nacheinander 1 Brot-Quadrat, das zweite Drittel Eier-Kapern-Creme, restliche Sardellenfilets, das 3. Brotquadrat und die restliche Eier-Kapern-Creme darauf schichten. Jeweils 4 Scheiben Pumpernickel nebeneinander legen und zu einem Quadrat (20 x 20 cm) schneiden. 1 Pumpernickel-Quadrat auf die Eier-Kapern-Creme legen. Die rote Paprikacreme darauf streichen und mit restlichem Pumpernickel bedecken. **4.** Jeweils 2 Scheiben Roggenvollkornbrot nebeneinander legen und zu einem Quadrat (20 x 20 cm) schneiden. 1 Brot-Quadrat auf eine Alu-Tortenscheibe legen und mit einem Drittel der

Rote-Bete-Creme bestreichen. 3 Forellenfilets darauflegen. **5.** Nacheinander 1 Brot-Quadrat, ein Drittel Rote-Bete-Creme, 3 Forellenfilets, das letzte Brot-Quadrat und die übrige Rote-Bete-Creme darauf schichten. **6.** Das Sandwich-Toastbrot entrinden. Jeweils 2 ganze und 2 halbe Scheiben zu einem Quadrat nebeneinanderlegen. Vom Stremellachs die Haut abziehen. Den Lachs in Stücke zupfen. **7.** Ein Toast-Quadrat auf die Rote-Bete-Creme legen und mit einem Drittel gelber Paprikacreme bestreichen, ein Drittel der Lachsstücke daraufgeben. Nacheinander eine Lage Toast, Paprikacreme, Lachsstücke, Toast, Paprikacreme, Lachsstücke und Toast darauf schichten. Die Petersilientorte etwa 3 Stunden kühl stellen.





KLEID

Petersiliencreme:

- 300 g Petersilienwurzel
- 50 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 großes
Bund Petersilie (100 g)
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- frisch gemahlener Pfeffer

Meerrettichcreme:

- 1 kg Doppelrahm-Frischkäse
- 200 g Vollmilchjoghurt (3,5 % Fett)
- 100 g geriebener Meerrettich
(aus dem Glas)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

1. Die Petersilienwurzel schälen und in Scheiben schneiden. Mit Wasser in einen Topf geben. Salz und Zucker zufügen. Im geschlossenen Topf etwa 8 Minuten weich dünsten. Abkühlen lassen. Petersilie abspülen und trockentupfen. Die Blätter fein schneiden und zusammen mit den Wurzelscheiben pürieren. Frischkäse unterrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Frischkäse, Joghurt und Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 9 mm) füllen. **2.** Zwei Esslöffel Meerrettichcreme auf die untere Sandwichtorte streichen. Die Sandwichtorten aufeinander stellen. Die Kanten evtl. mit einem Elektromesser gerade schneiden. Die Torte mit einer Palette auf eine Servierplatte schieben. Butterbrot- oder Backpapier unter die Tortenkanten schieben. **3.** Mit der Petersiliencreme

SCHMUCK

- 20 Räucherlachscheiben
(etwa 500 g)
- 1 Rettich (700 g)
- 1 großes
Bund krause Petersilie

an einer Tortenecke von unten nach oben eine Linie ziehen. **4.** Mit der Meerrettichcreme über die Ecke, unten beginnend, von links nach rechts, waagerecht drei dünne Linien an die Torte spritzen. Darüber eine Lücke für 3 gedachte Linien lassen. Dann wieder drei waagerechte Linien aufspritzen. Die Linien sollten alle gleich lang (3–4 cm) sein. **5.** Mit der Petersiliencreme an der rechten Seite, direkt am Ende der waagerechten Linien, wieder von unten nach oben eine Linie aufspritzen. **6.** Wieder waagerechte Linienbündel darüber spritzen. So fortfahren, bis das Korbmuster die Torte bedeckt. Übrige Creme auf die Oberfläche spritzen und glattstreichen. **7.** Lachscheiben auf ein Brett legen und zur Hälfte zusammenklappen. Lachscheiben zu Blüten aufwickeln. **8.** Rettich schälen. Mit einem scharfen Gemüsehobel in lange Scheiben schneiden. Die Scheiben dünn mit Salz bestreuen und 10 Minuten

WERKZEUGE

- 2 Einwegspritzbeutel
- 1 Lochtülle Ø 10 mm
- 1 Lochtülle Ø 9 mm
- 1 Palette
- 4 Streifen Butterbrot- oder Backpapier
- 1 Gemüsehobel
(Aufschnittmaschine)

ruhen lassen. **9.** Rettichscheiben mit Küchenpapier abtupfen. Die Scheiben auf einem Brett der Länge nach zur Hälfte zusammenklappen. Mit einem Messer dünne Streifen in den Rettich schneiden. Dabei den Rettich an der offenen Längsseite nicht durchschneiden. **10.** Die Rettichscheiben zu Blüten aufrollen. **11.** Lachsrosen und Rettichblüten auf der Tortenoberfläche verteilen. **12.** Die Petersilie abspülen, trocken tupfen und in kleine Zweige zupfen. Torte mit Petersilie garnieren. Das Papier entfernen.



Silberne Hochzeitstorte

Von himmelhoch jauchzend zur Harmonie:
Die Torte zum 25. Ehejubiläum lockt mit sanft-silbernen Rosen
als Zeichen für ein glückliches, gemeinsames Älterwerden.



Mit der „papierenen“ Hochzeit, ein Jahr nach der Heirat, fangen die Ehejubiläen an. Die „diamantene“ nach sechzig Jahren feiern nicht nur Herrscher wie Queen Elizabeth II. und ihr Prinzgemahl Philipp im großen Stil. Heute wird aber schon das Fest der „Silbernen Hochzeit“ als Rekord bewundert und entsprechend gestaltet. Mit einem Fest, dass an die grüne Hochzeit erinnert und die dabei leicht aufkommende Nostalgie in Fröhlichkeit verwandelt. Zum Beispiel durch eine Torte, die noch schöner ist als jene, mit der „einst im Mai“ das Hochzeitessen beendet wurde. Denn vor 25 Jahren gab es mehrstöckige Torten allenfalls auf Hochzeiten der von Amerika inspierten Prominenz.

Die US-Vorbilder, so hoch und massig, dass für ihren Anschnitt ein Schwert gebraucht wird, haben sich in Europa nie durchgesetzt. Statt ein Dut-

zend unterschiedlich schmeckender „Stockwerke“ aufeinander zu türmen, begnügt man sich hier – zumindest heute und unter Menschen, die mehr Wert auf Fröhlichkeit als Protz legen – auf drei, maximal vier Etagen. Auch weil sich die Aromen der Einzel-Etagen dann harmonischer miteinander kombinieren lassen.

Bei der Torte zur Silbernen Hochzeit verbindet sich Herbstliches wie Walnüsse und Cranberries im Fundament und dem zweiten Stockwerk, in dem Birnen mit Portwein und Gewürzen den Ton angeben, perfekt mit dem Geschmack der obersten Tortenetasche, das vom Aroma der beliebtesten Sommerfrüchte dominiert wird. Gemeinsam verwandeln sie sich in ein Gesamtkunstwerk – mit einem Hauch von Spätsommer.

Zeitraahmen:

1 Woche vorher:

Marzipanrosen modellieren.

4 Tage vorher:

Die Birnen für den Birnen-Portwein-Kuchen garen, im Sud kalt stellen. Nougatkuchen backen.

3 Tage vorher:

Orangen-Mürbeteig und Birnen-Portwein-Kuchen backen.

2 Tage vorher:

Biskuitplatten backen.

1 Tag vorher:

Die Torten schichten und mit Buttercreme einstreichen. Die Isomalt-Ornamente gießen und bis zum Gebrauch im Zuckerbett aufbewahren.

½ Tag vorher:

Ornamente vorsichtig an den Tortenseiten andrücken, Perlen und Rosen anbringen.

Kurz vorher:

Die „25“ in den Kuchen stecken.





ORANGEN-MÜRBETEIG

BILD 1

Für den Mürbeteig:

- 2 Bio-Orangen
(unbehandelt, ungewachst)
- 600 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelb (Größe L)
- 400 g Butter

Zum Bestreichen:

- 100 g Aprikosenkonfitüre

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Die Orangen heiß abspülen, trockentupfen, die Schale dünn abreiben. Die Teigzutaten mit der Orangenschale in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und auf Backpapier zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen. Den Teig mit dem Papier auf ein Backblech (30 x 40 cm) ziehen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Einen Backrahmen um den Teig stellen. Küchenband um den Rahmen legen. Das Band festknoten. Das Backblech für etwa 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 3. Mürbeteig auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Auf eine Tortenunterlage stellen. 4. Die Konfitüre aufkochen, auf den Mürbeteig streichen. Den Nougatkuchen daraufsetzen.

NOUGATKUCHEN

BILD 2

Für den Rührteig:

- 200 g Walnusskerne
- 250 g getrocknete Cranberries
- 150 ml brauner Rum

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 700 g weiche Butter
- 400 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 10 Eier (Größe L)
- 1 kg Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin
- 400 g Nougat
- 200 g Marzipan-Rohmasse

1. Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier belegen. Einen Backrahmen darauflegen und ausziehen (30 x 30 cm). Backrahmen mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2. Walnusskerne grob hacken und in eine Schüssel füllen. Cranberries dazugeben und mit Rum beträufeln. Kuvertüre fein hacken. 3. Butter, Zucker und Salz in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. 4. Mehl und Backpulver mischen und in mehreren Portionen unter den Teig rühren. Nougat und Marzipan-Rohmasse in Würfel schneiden und unter den Teig heben. Gehackte Kuvertüre, eingeweichte Walnüsse und Cranberries unter den Teig heben. Den Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen. Das Backblech für etwa 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. 5. Nach etwa 30 Minuten den Kuchen mit Backpapier belegen. Den Kuchen auskühlen lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen. Kuchen auf den Orangen-Mürbeteig setzen.

BIRNEN-PORTWEIN-KUCHEN

BILD 3

Für den Teig:

- 1 Vanilleschote
- 0,5 l roter Portwein, z.B. Tawny

- 3 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1,2 kg feste Birnen
- 200 g gehobelte Mandeln
- 500 g weiche Butter
- 2 TL gem. Zimt
- 1 Prise Salz
- 350 g brauner Zucker
- 12 Eier (Größe L)
- 700 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Zum Bestreichen:

- 100 g Aprikosenkonfitüre

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen. Schote und Mark mit Portwein, Sternanis und Zimtstange in einem Topf erhitzen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. 2. Die Birnen schälen, längs vierteln, Kerngehäuse entfernen. Birnen in Stücke schneiden und in den Portweinsud geben. Leise köcheln lassen, bis die Birnenstücke weich sind. Birnenstücke im Sud auskühlen lassen. 3. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier, etwas größer als das Blech, belegen. Einen Backrahmen daraufstellen, in gleicher Größe ausziehen und mit Küchenband umlegen. Das Küchenband festknoten. 4. Die Mandeln auf ein Backblech geben. Das Backblech für etwa 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Mandeln hellbraun rösten. Abkühlen lassen. 5. Birnenstücke abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen (etwa 400 ml). Die Gewürze entfernen. 6. Butter, Zimt und Salz in der Küchenmaschine mit Rührbesen schaumig rühren. Braunen Zucker und Salz dazugeben und etwa 4 Minuten schaumig rühren. 7. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl,



Mandeln und Backpulver mischen und in mehreren Portionen unter den Teig rühren. Birnenstücke unterheben. **8.** Den Teig in den Backrahmen füllen und glattstreichen. Das Backblech für etwa 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Backrahmen und Backpapier entfernen. **9.** Von dem Kuchen 2 Streifen (je 3,5 x 40 cm) abschneiden und kürzen (je 3,5 x 23 cm). Übrigen Kuchen in zwei Platten (je 20 x 23 cm) schneiden, die Streifen an die Platten legen, so dass 2 Quadrate (je 23 x 23 cm) entstehen. Den Kuchen mit Portweinsud beträufeln. **10.** Konfitüre aufkochen. Die Kuchenstreifen dünn damit bestreichen und anleihen. Restliche Konfitüre auf ein Kuchenquadrat streichen, das zweite Quadrat darauflegen.

BEEREN-SAHNETORTE

BILD 4

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe L)
- 3 Eiweiß (vom Mürbeteig)
- 140 g Zucker
- 3 Bio-Zitronen
- (unbehandelt, ungewaschen)
- 160 g Weizenmehl

Für die Füllung:

- 70 ml Zitronensaft (von etwa 2 Zitronen)
- 250 g rote Johannisbeeren
- 250 g Brombeeren
- 500 g Erdbeeren
- 750 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 120 g Zucker

1. 1 Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **2.** Eier und Eiweiß in der Küchenmaschine mit Schlagbesen etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Salz einstreuen und mindestens 3 Minuten weiterschlagen. Zitronen heiß abspülen, trockentupfen und die Schale dünn abreiben. (2 Zitronen für die Füllung aufheben.) Mehl und Zitronenschale in mehreren Portionen unter die Eiermasse heben. **3.** Den Teig auf das Backblech geben und glattstreichen. Das Backblech für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. **4.** Ein Stück Backpapier (mind. 30 x 40 cm) mit Zucker bestreuen. Den Zitronenbiskuit sofort nach dem Backen mit einem Messer vom Backblechrand lösen und auf das gezuckerte Backpapier stürzen. Mitgebakenes Backpapier abziehen. Biskuit auskühlen lassen. **5.** Von dem Biskuit einen Streifen (10 x 40 cm) abschneiden, daraus zwei Streifen (je 10 x 20 cm) schneiden. Aus dem restlichen Biskuit zwei Quadrate (je 20 x 20 cm) schneiden. Biskuit mit Zitronensaft beträufeln. **6.** Für die Füllung Beeren abspülen und abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen zupfen. Erdbeeren putzen und vierteln. Alle Früchte in eine große Schüssel geben. **7.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in einen kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 4 Esslöffel Schlagsahne in der heißen Gelatine schmelzen lassen und glatrühren. Die Masse in eine große Schüssel füllen. Vanillezucker und Zucker dazugeben. Die übrige Schlagsahne und die Beeren in mehreren Portionen zügig unterheben. **8.** Die Beersahne auf die Biskuitquadrate verteilen und glattstreichen. Etwa 2 Stunden kalt stellen. Die Biskuitquadrate aufeinanderlegen. Mit den Biskuitstreifen bedecken. Evtl. mit einem Elektromesser die Seiten gerade schneiden.

SCHMUCK

Marzipanrosen:

- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 200 g gesiebter Puderzucker
- Lebensmittel-Silberspray

Ornamente:

- 3 kg feiner Zucker
- 100 g Isomalt
- etwa 50 g silberfarbene Zuckerperlen

KLEID

Für die Buttercreme:

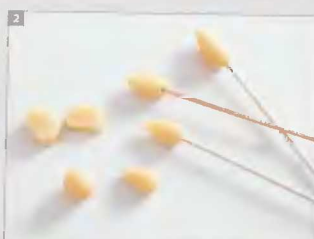
- 2 Pck. Gala Pudding-Pulver
- Sahne-Geschmack
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 700 ml Milch
- 300 g Schlagsahne (32 % Fett)
- 500 g zimmerwarme Butter
- 100 g gesiebter Puderzucker

WERKZEUGE

- Holzspieße
- große Tiefkühlbeutel
- Blumen-Steckschwämme
- Fondantglättspachtel
- Modellierstäbe
- Backpinsel
- Palette

1. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Mehrere Rollen (Ø etwa 1 cm) formen und in Scheiben schneiden. **2.** Etwa 90 Blütenknospen formen und auf Holzspieße stecken. **3.** Für die Blütenblätter restliche Marzipanscheiben zu Kugeln formen. Einen Tiefkühlbeutel aufschneiden. Einige Kugeln zwischen zwei Lagen Folie legen. **4.** Die Kugeln flachdrücken und mit einem Löffel oder einem Finger in kreisenden Bewegungen zum Rand hin dünn ausformen. **5.** Ein Blütenblatt auf den Daumen legen und hohl formen. **6.** Die Blütenblätter einzeln um die Knospe legen, andrücken und formen. Für jede Blüte 3–5 Blütenblätter verwenden. **7.** Die Rosen in Steckschwämme stecken, etwas antrocknen lassen (etwa 2 Stunden) und einzeln mit Lebensmittel-Silberspray besprühen. **8.** Für die Buttercreme Puddingpulver, Zucker und Salz in einen Topf mischen. Nach und nach Milch und Sahne unterrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und kräftig aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel füllen. Direkt auf den Pudding Frischhaltefolie legen. Den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (etwa 6 Stunden). Butter mit Puderzucker etwa 5 Minuten weiß-schaumig schlagen. Den Pudding mit einem Schneebesen glattrühren, zur

Butter geben und mit dem Schneebesen zügig unterrühren. Die Kuchen dünn mit Creme bestreichen und etwa 1 Stunde kalt stellen. Kuchen stapeln und mit restlicher Creme einstreichen. Bis zum Verziern kalt stellen. **9.** Für die Zahlen und Ornamente Zucker auf 2 Backbleche schütten. Die Oberfläche mit einem Spachtel glätten. Für die obere Torte mit einem Modellierstab das Ornament und die Zahlen in das Zuckerbett ziehen. Als Einsteckhilfen an die Zahlen und das Ornament nach unten hin jeweils 2 Streifen (etwa 4 cm Länge) ziehen. Für die Ornamente an den Tortenseiten die Höhe der einzelnen Torten ausmessen und im Zuckerbett markieren. Innerhalb der Markierung Ornamente vorzeichnen. **10.** Isomalt nach Packungsanleitung erhitzen und auflösen. Mit einem Löffel das Isomalt in die Zahlen gießen. **11.** Die Tortenornamente mit Isomalt ausfüllen. **12.** Die Rosen von den Spießen lösen. Isomalt abkühlen und fest werden lassen. Kurz vor dem Dekorieren die Zahlen und die Ornamente mit einem Stäbchen vorsichtig aus dem Zucker lösen und herausnehmen. Überschüssigen Zucker mit einem Pinsel entfernen. Zuerst die Tortenseiten mit Ornamenten, Zuckerperlen und Rosen dekorieren. Zum Schluss die obere Torte dekorieren.



Goldene Hochzeitstorte

Glücksmomente und stürmische Tage – wer seinen 50. Hochzeitstag feiert, hat hoffentlich alle Stresszeiten überwunden. Und eine Torte verdient, für die vor 50 Jahren vielleicht das Geld fehlte.



Zeitraumen:

1 Woche vorher:

Die Ornamente aufspritzen.

3–4 Tage vorher:

Die Ornamente bemalen. Ingwer-Schokoladen-Kuchen und Ingwer-Baiser-Torte backen.

1 Tag vorher:

Ingwer-Baiser-Torte zusammensetzen. Die Kuchen mit Canache creme überziehen, aufeinander stapeln.

Kurz vorher:

Die Ornamente ankleben.

Vor 50 Jahren wurde früher geheiratet als heute. Wer also jetzt den 50. Jahrestag seiner Hochzeit feiert, fühlt sich noch lange nicht alt. Das Goldpaar freut sich auf dieses besondere Fest. Weil sich bei der Goldenen Hochzeit die schönen und die traurigen Erinnerungen mit den guten Aussichten auf die Jahre bis zum diamantenen Jubiläum mischen.

Da darf die Torte betont klassisch wirken, mit barocken Füllhörnern und Schnörkeln à la Sonnenkönig. Ihr Inneres muss aber dem aktuellen Geschmack entsprechen.

Heute sind kalorienatte Sahneschichten oder altmodisch kandierter Ingwer in zuckersüßer Schokolade nicht mehr angesagt. Stattdessen lockt

frischer Ingwer in der Kombination mit superleichter, fruchtig-säuerlicher Erdbeercreme. Auf ebenso leichten Baiserböden. Schokolade verwandelt sich in Mousse und füllt den Ingwerkuchen in der unteren Etage. Außerdem rundet sie als herb-süßer Überzug die sehr moderne, sehr raffiniert schmeckende und ungewöhnliche Aromenkombination aus Ingwer und Erdbeeren ab.

Darauf kommt es ja bei Hochzeitstorten an. Sie sollen, auch wenn das Festtagspaar schon 50 Jahre zusammengelebt hat, so überraschend sein wie für junge Brautleute. Sie sollen zeigen, dass Liebe nicht langweilig werden muss, sondern immer wieder erneuert werden kann. Mindestens ein halbes Jahrhundert lang.





INGWER-SCHOKOLADEN-KUCHEN

BILD 1

Für die Mousse au Chocolat:

- 300 g Zartbitter-Kuvertüre
- 4 Eiweiß (Größe L)
- 150 g Zucker
- 4 Eigelb (Größe L)
- 150 g geschälte gemahlene Mandeln

Für den Rührteig:

- 300 g Zartbitter-Kuvertüre
- 500 g kandierter Ingwer
- 1,2 kg Weizenmehl
- 2 Pck. Dr. Oetker Backin
- 600 g weiche Butter
- 5 Tropfen Rum-Aroma
- 500 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 12 Eier (Größe L)

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen flexiblen Tortenring (Höhe 10 cm) daraufstellen und ausziehen (Ø 28 cm). Einen etwa 87 cm langen Streifen Backpapier abreißen und der Länge nach falten. Den Streifen in den Tortenring stellen. Die Backpapierecken am Ring hochziehen und mit Küchenband umlegen. Das Band festknoten. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für die Mousse au Chocolat die Kuvertüre in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen.

3. Für den Rührteig die Kuvertüre hacken. Den Ingwer fein hacken, in eine große Rührschüssel geben und mit Mehl, Backpulver und gehackter Schokolade mischen. 4. Butter und Rum-Aroma in der Küchenmaschine mit Rührbesen etwa 4 Minuten

schaumig schlagen. Braunen Zucker und Salz unterrühren. Eier nach und nach unterrühren. 5. Die Buttermasse in die große Rührschüssel geben, alle Zutaten miteinander verrühren. Den Teig in den Tortenring geben und glattstreichen. 6. Für die Mousse Eiweiß in der Küchenmaschine mit Schlagbesen steif schlagen. Zucker in etwa 4 Minuten unterrühren. Eigelb mit der geschmolzenen Schokolade verrühren. Ein Drittel Eischnee mit einem Teigschaber zügig unter die Schokoladenmasse heben. Gemahlene Mandeln und den restlichen Eischnee unterheben. 7. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 12 mm) füllen und gleichmäßig in den Teig spritzen, dabei die Lochtülle mehrfach tief in den Teig stecken und nach oben ziehen. 8. Das Backblech für etwa 3 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Teig nach etwa 30 Minuten mit Backpapier belegen. 9. Den Kuchen auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Tortenring und Backpapier entfernen.

INGWER-BAISER-TORTE

BILD 2

Für die Erdbeercreme:

- 1 kg TK-Erdbeeren
- 14 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Zucker
- 750 g Schlagsahne (32 % Fett)

1. Zwei flexible Tortenringe (Höhe 10 cm) bereithalten. Für die Erdbeercreme die Erdbeeren bei Zimmertemperatur auftauen lassen. 2. Auf 5 Bögen Backpapier jeweils einen Kreis (Ø 20 cm) zeichnen. 4 Backbleche und 1 Gitterrost mit 2 Alu-Tortenscheiben bereit legen. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. 3. Für das Baiser den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Eiweiß, Salz und 100 g Zucker in der Küchenmaschine mit Schlagbesen etwa 5 Minuten steif schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und weitere 10 Minuten schlagen. 4. Nacheinander Speisestärke und Ingwerwürfel kurz unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Backpapiere umgedreht auf die Arbeitsfläche legen. Von außen nach innen Ringe in die markierte Fläche spritzen. Backpapiere auf die Bleche und die Tortenscheiben ziehen und für etwa 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben. 5. Die hellbraunen Baiserböden auf Kuchenrosten abkühlen lassen. Das Backpapier entfernen. 6. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 7. Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für das Baiser:

- 50 g frischer Ingwer
- 8 Eiweiß (Größe L)
- 1 Prise Salz
- 350 g feiner Zucker
- 100 g Speisestärke

Für den Mürbeteig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb (Größe L)

Zum Bestreichen:

- 2 EL Aprikosenkonfitüre

8. Den Teig auf ein Stück Backpapier legen. Mit Mehl bestäuben und zu einem Kreis (Ø etwa 20 cm) ausrollen. Mit einem Tortenring (Ø 20 cm) ausstechen. Das Papier auf ein Backblech ziehen. Das Backblech für etwa 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. **9.** Mürbeteigplatte mit dem Papier auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. **10.** Den Mürbeteig auf eine Tortenscheibe legen. Aprikosenkonfitüre glattrühren und auf den Mürbeteig streichen. Einen Baiserboden darauflegen. Einen Tortenring darumstellen und festziehen. **11.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren pürieren. Zucker unterrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Topf vom Herd nehmen. 6 Esslöffel Püree unter die Gelatine rühren. Gelatinemasse unter das restliche Erdbeerpüree rühren. Unter gelegentlichem Rühren kalt stellen, bis es zu gelieren beginnt.

12. Sahne steif schlagen. Die Hälfte der Sahne unter das Erdbeerpüree rühren. Restliche Sahne mit einem Teigschaber unterheben. **13.** Die Erdbeersahne in 4 Portionen teilen, 1 Portion in den Tortenring geben und glattstreichen. 3 weitere Böden mit der restlichen Erdbeersahne einschichten und mit dem letzten Boden bedecken. Nach dem dritten Baiserboden einen zweiten Tortenring auf den ersten stellen und mit einem Streifen Alufolie fest umschließen. **14.** Die Torte mindestens 8 Stunden kalt stellen. Die Tortenringe entfernen.





ZHUCK

ür die Goldornamente:

- 400 g Icingpulver
- 2 TL Gummi arabicum (Stabilisator)
- etwa 30 ml kaltes Wasser
- 1 Dose Speisefarbenpaste Gold-Metallik
- etwa 50 g goldfarbene Zuckerperlen

KLEID

- 700 g Marzipan-Rohmasse
- etwa 300 g gesiebter Puderzucker
- 400 g Aprikosenkonfitüre
- 1 kg Schlagsahne (32 % Fett)
- 1 kg Zartbitter-Kuvertüre

WERKZEUGE

- 3 Einwegspritzbeutel
- feine Lochtüllen Nr. 1 und 3
- 1 feiner Pastellpinsel
- Palette
- Teigrolle
- Metall-Lineal
- Schere
- 2 Alu-Tortenscheiben
- 1 Torten-Drehscheibe
- 1 Lochtülle (Ø 6, 10 und 12 mm)
- 1 Pinzette

Das Muster auf Papier übertragen. Aus Backpapier 12 Quadrate (20 x 20 cm) ausschneiden. Es werden 10 Ornamente benötigt.) 2. Für die Goldornamente Icingpulver mit Gummi arabicum mischen. Zwei Drittel davon mit Wasser verrühren. Das übrige Icingpulver portionsweise unterrühren. In einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle Nr. 1 füllen. Die Spritzguss durch ein feines Sieb drücken. Guss in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle Nr. 3 und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 1 füllen. Die Spritzbeutel mit einem feuchten Tuch abdecken. 3. Für jedes Ornament 1 Stück Backpapier auf das vorgezeichnete Ornament legen. Die Umriss (das Grundgerüst) mit Lochtülle Nr. 3 aufspritzen. Etwa 10 Minuten trocknen lassen. 4. Die Blüten und feinen Linien der Ornamente mit der Lochtülle Nr. 1 aufspritzen. Die Ornamente mindestens 2 Tage trocknen lassen. 5. Mit einem weichen Pinsel die Ornamente mit Goldpaste bemalen. 6. Für die Ingwer-Baiser-Torte 300 g Marzipan-Rohmasse mit 100 g Puderzucker verkneten. Ein Drittel davon zu einer runden Platte (Ø 20 cm) ausrollen. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf glatrühren, erhitzen,

vom Herd nehmen. Den oberen Baiserboden mit 1 Esslöffel Aprikosenkonfitüre dünn bestreichen, die Marzipanplatte darauflegen. Restliches Marzipan zu einer Rolle (etwa 70 cm Länge) formen, flachdrücken und zu einem Streifen (etwa 14 cm Breite) ausrollen, geradschneiden. Den Streifen mit Puderzucker bestäuben, aufrollen, am Tortenrand abrollen und leicht andrücken. 7. Überstehende Kanten des Deckels und des Seitenstreifens rundherum zusammendrücken. 8. Die Kanten mit einer Schere glattschneiden. Die Oberfläche des Ingwerkuchens gerade schneiden, den Kuchen umdrehen. Aprikosenkonfitüre erneut erwärmen, den Kuchen damit einstreichen. Restliche Marzipan-Rohmasse mit 150 g Puderzucker verkneten. Eine Hälfte davon zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen. Die zweite Hälfte zu einer Rolle (90 cm Länge) formen, flachdrücken und zu einem Streifen (etwa 11 cm Breite) ausrollen, geradschneiden. Die Torte wie beschrieben mit Marzipan einkleiden. 9. Sahne in einem Topf erhitzen. Kuvertüre grob hacken, in der heißen Sahne schmelzen und glatrühren. Canache abkühlen lassen, bis sie eine zähfließende Konsis-

tenz hat. Etwa 100 g davon beiseitestellen. Kuchen und Torte nacheinander auf eine Drehscheibe stellen. Nacheinander mit Canachecreme bestreichen. Dafür die Canache jeweils auf die Tortenoberfläche gießen und mit einer Palette so verstreichen, dass sie herunterfließt. Die Canache mit der Palette am Rand glattschneiden. Für 20 Minuten kalt stellen. Mit einem Messer zwischen Canache und Tortenscheibe entlangfahren. Den Ingwerkuchen auf die Torten-Servierplatte schieben. Die Ingwer-Baiser-Torte darauf setzen. 10. Die übrige Canachecreme mit einem Schneebesen glatrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen. Die unteren Kanten der Torten mit Tupfen verzieren. 11. Auf jeden Tupfen mit einer Pinzette eine Zuckerperle legen. 12. Die Canachecreme evtl. mit einem Föhn sehr kurz anschmelzen. Die Zuckerornamente vorsichtig ankleben.



Allgemeine Hinweise

Rezept gut durchlesen

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkaufen – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.

In den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens überschritten werden können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanweisung des Herstellers.

Rezept evtl. vorher ausprobieren

Wenn Sie Zweifel haben, ob Ihnen das Tortenwerkzeug an Anrieb gelingt, können Sie z. B. die Bereitung der Dekoration im Vorhinein testen.

Bereitungszeiten

Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind im Rezept ausgewiesen. Längere Wartezeiten wie z. B. Trocknungszeiten sind ebenfalls nicht mit einbezogen.

Stellungsangaben beachten

Bitte beachten Sie die Stellungsangaben mit der Küchenmaschine alles gut schafft, die Stellungsangaben für die Teigmengen und Rührfunktionen beachten. Eventuell die Teige in mehreren Portionen zubereiten.

Hände benutzen

Bei großen Teigmengen sollte man sich nicht scheuen, die eigenen Hände zum Kneten oder zum Mischen und Unterheben der Zutaten zu benutzen. Eventuell Einweghandschuhe verwenden.

Backformen und Bleche im Ofen ausleiten

Bevor der Backofen vorgeheizt wird, sollten Backbleche, Alu-Platten oder andere Formen in den Ofen geschoben werden, um sicher zu gehen, dass sie hinein passen.

Kühlmöglichkeit prüfen

Wer eine große Hochzeitstorte zubereitet, sollte die Kühlmöglichkeit prüfen. Den Kühlschrank evtl. leer räumen und sicherstellen, dass keine Fremdgutriebe vorhanden sind. Für die Höhe der Torte müssen eventuell Regalböden verändert werden.

Transportwege berücksichtigen

Wenn die Hochzeitstorte einen langen Transportweg hat, sollte man den Transport planen und auch daran denken, die Torte evtl. erst vor Ort zusammenzusetzen oder zu verzieren.

Für lange Transportwege sollten unempfindliche Torten ausgewählt werden. Sie sollten weder wärmeempfindlich sein, noch größere Erschütterungen beim Transport übel nehmen.

Werkzeuge

- 1 Tortenetagere
- 2 Säulenetagere
- 3 Tortendrehteller
- 4 Einweg-Spritzbeutel
- 5 Küchenmaschine
- 6 Metallschiene/Lineal
- 7 Bunsenbrenner
- 8 Flexible Tortenringe und Backrahmen
- 9 Alu-Tortenunterlage eckig und rund
- 10 Küchensieb
- 11 Kuchengitter
- 12 Kuchenpappen
- 13 Prägestempel
- 14 Blatt- und Blütenausstecher
- 15 Rührschüssel mit Schneebesen
- 16 Silikon-Backmatte
- 17 Silikon-Rollstab
- 18 Teigrolle
- 19 Glättespachtel
- 20 Teigspachtel
- 21 Modelliermatten
- 22 Tortenausstechform
- 23 Aufolie oder Stanniolpapier
- 24 Liniennagel-Set
- 25 Holzstäbchen
- 26 Holzspieße
- 27 Spritztüllen (Sterntüllen, Lochtüllen, Blütentüllen, Blatttüllen)
- 28 Modellierwerkzeuge
- 29 Winkelpaletten
- 30 Tortenmesser
- 31 Teigschaber
- 32 Blumennagel
- 33 Ausstechringe
- 34 Kuchenband
- 35 Fondantmesser
- 36 Backpinsel, feine Pinsel
- 37 Schere
- 38 Pinzette
- 39 Muffinform
- 40 Präge-Roller
- 41 Silikon-Schwanform

1

2

3

5

4

6

8

9

11

12

14

13

12

16

19

20

21

22

23

24

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

25

30

31

35

36

37

38

41

Zutaten

Tipps:

Einkauf des Zubehörs

Die für die Tortenzubereitung notwendigen Werkzeuge und speziellen Zutaten sind in gut sortierten Fachhandel oder über das Internet erhältlich.

Luftfeuchtigkeit

Rollfondant besteht aus Zucker, zieht Luftfeuchtigkeit an und wird irgendwann weich.

Wenn eine Torte mit Rollfondant eingekleidet ist und längere Zeit im Kühlschrank stehen muss, sollte der ausgerollte Fondant dünn mit Butter oder Kakabutter bestrichen werden. Das verhindert das Weichwerden des Rollfondants.

Eine dünne Butterschicht verhindert auch das Weichwerden bei direktem Kontakt mit Creme- oder Sahnefüllungen.

Karamell bzw. Isomalt ist ebenso feuchtigkeitsempfindlich und sollte nicht lange im Kühlschrank aufbewahrt werden. Am besten erst kurz vor dem Servieren auf die Torte montieren.

Es kann auch ein Blech mit Salz in den Kühlschrank geschoben werden. Das Salz zieht die Feuchtigkeit aus dem Kühlraum an.

An heißen Tagen:

Bei Tortenfüllungen mit Gelatine an heißen Tagen 1–2 Blatt Gelatine mehr verwenden.

Kuchenreste

Aus abgeschnittenen Kuchenstücken lässt sich ein Trifle zubereiten. Die Kuchenstücke in Würfel schneiden. Große Gläser zu einem Drittel damit füllen. Die Kuchenstücke nach Belieben mit Marsala (oder einem anderen Süßwein) oder Obstsaft tränken. Eine Schicht frisches Obst oder Kompott darauf verteilen. Mit Pudding, geschlagener Sahne oder Joghurt auffüllen. Mit geraspelter Schokolade, Krokant oder gerösteten Mandeln bestreuen.

Zutaten

- 1 Icing Pulver
- 2 Blattgold
- 3 Zuckerperlen
- 4 Metallic-Farben
- 5 Isomalt Pulver
- 6 Farbpuder Gold und Silber
- 7 Speisefarben
- 8 Lebensmittel-Farbspray
- 9 Blütenpollen
- 10 Rollfondant
- 11 Farbpasten
- 12 CMC-Pulver
- 13 CMC-Kleber

Abkürzungen

- | | | |
|--------|---|------------------|
| EL | = | Esslöffel |
| TL | = | Teelöffel |
| Msp. | = | Messerspitze |
| Pck. | = | Packung/Päckchen |
| g | = | Gramm |
| kg | = | Kilogramm |
| ml | = | Milliliter |
| geh. | = | gehäuft |
| gestr. | = | gestrichen |
| TK | = | Tiefkühlprodukt |
| °C | = | Grad Celsius |
| Ø | = | Durchmesser |
| E | = | Eiweiß |
| F | = | Fett |
| Kh | = | Kohlenhydrate |
| kcal | = | Kilokalorien |
| kJ | = | Kilojoule |

3



2



8



4



5



7



6



9



11



10



15



13



12



Tipps und Tricks

1 Für die großen Kuchen mit großen Mengen Teig sollte eine große Rührschüssel mit 7–10 Litern Inhalt zur Verfügung stehen. **2** Um das Auslaufen von weichen Teigen beim Backen zu verhindern, stellt man flexible, runde oder eckige Tortenringe oder Backrahmen auf einen Bogen Backpapier. Die Papierecken mit einem Teigklecks an den Rahmen hochlegen und ankleben. **3** Damit sich flexible Tortenringe oder Backrahmen durch schwere Teige nicht verstellen, sollten sie mit einem hitzebeständigen Bindfaden fest zugebunden werden. **4** Für hohe Kuchen sollte der Rand des Tortenringes oder der Backform mit Backpapier ausgelegt werden. Dafür ein Stück Küchenband um die Kuchenform legen. Backpapier auslegen und die Länge des Bandes auf das Backpapier übertragen. Das Backpapier abschneiden und längs doppelt legen. Das Backpapier an den Rand der Kuchenform legen. Eventuell mit einem Teigklecks an den Rand kleben. **5** Kuchenteig an den Rand hochstreichen, damit er in der Mitte nicht so hoch aufgeht. **6** Beim runden Aufstreichen von Biskuit- oder Mandelmassen eine runde Tortenscheibe unter das Backpapier legen. **7** Um ganz sicher zu gehen, dass schwere Kuchen mit ungewöhnlich großem Umfang auch innen durchgebacken sind, sticht man mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Bleibt kein Teig kleben, ist er durchgebacken. Wenn Teig kleben bleibt, den Kuchen noch weiterbacken und eine weitere Garprobe

machen. **8** Kuchen umdrehen und auskühlen lassen, evtl. etwas andrücken, so dass die Kuppel flacher wird. **9** Umgedrehte, ausgekühlte Kuchen mit kleinem Messer aus den Rahmen schneiden. Den Backrahmen vorsichtig hochziehen. **10** Bei hoch eingeschichteten Torten, die höher als 10 cm werden, sollten zwei Tortenringe übereinander gestellt werden. Damit sie nicht verrutschen, legt man einen Streifen Alufolie um die Ringe und zieht sie fest. Die Folienenden miteinander verknicken. **11** Für eine Spritztüte ein Backpapierdreieck auf die Arbeitsfläche legen. Die lange Seite nach hinten. Die rechte Seitenspitze einschlagen und auf die unten liegende Dreiecksspitze legen. **12** Die linke Papierspitze überschlagen und so eindrehen, dass alle drei Spitzen des Dreiecks aufeinanderliegen. **13** Um den Umfang auf einfache Weise auszumessen, legt man einen Bindfaden um den Kuchen. Das Bindfadenmaß überträgt man auf den Rollfondant oder das Marzipan und schneidet ihn ab. **14** Um Cremetorten sauber einzustreichen, wird zuerst die Creme dünn auf den Kuchen gestrichen, um die Krümel zu binden. Die Torte kühl stellen. **15** Die dünn bestrichene, gekühlte Torte mit reichlich Creme einstreichen. Auf eine Tortendrehscheibe setzen und mit einer Teigkarte die Oberfläche glatt ziehen. **16** Zur Stabilisierung von weichen Torten werden Holzdübel gebraucht. Die Holzdübel in die Torte einstecken und mit einer Rosenschere abschneiden. Auf die so stabilisierte

Torte wird ein Tortenteller gelegt und die nächste Torte kann aufgestapelt werden. **17** Sauber eingestrichene Torten sollten vor dem Verschieben mit einem Messer angelöst werden. Man zieht mit einem angewärmten Messer zwischen Creme und Tortenplatte und löst die Torte. So bleibt man beim Verschieben nicht hängen. **18** Um perfekte Bögen aufspritzen zu können, sollten vor Beginn in gleichmäßigem Abstand Punkte markiert werden. Es gibt Dekor-Prägesets um Markierungen in die Creme einzudrücken. **19** Wenn eckige Kuchen vom Maß abweichen, kann man das Lineal schräg legen und abmessen. So erhält man trotzdem gleichmäßig große Stücke. **20** Rollfondant einfärben: Rollfondant geschmeidig kneten und zu einer Rolle formen. Etwas flach drücken. Lebensmittelfarbstoff in der Mitte der Fondantrolle verteilen. **21** Die Fondantrolle aufrollen und zusammendrücken. **22** Den Fondant kneten, bis sich die Farbe verteilt hat. Um Marmorierungen zu erzielen, sollte der Rollfondant mehrere Male flach gedrückt und wieder verknetet werden. **23** Zum Eindrücken von Mustern gibt es Prägerollen mit unterschiedlichen Mustern. **24** Angerührte Icing-Masse lässt sich problemlos mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren. Die Icing-Masse in Einweg-Spritztüten füllen. In die Tüllen einen Holzstab stecken und die Spritztüten in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln.



Kapitelregister

Girlandentorte	6	Kokos-Ananas-Kuchen	57
Pistazien-Rosen-Kuchen	8	Nougatortorte	58
Amarena-Kirsch-Kuchen	8	Marzipantorte	59
Erdbeer-Pistazien-Kuchen	9		
Erdbeerherz	12	Kirschblütentorte	62
Erdbeerherz	14	Schoko-Krokant-Kuchen	64
Himbeer-Orangen-Herz	14	Canachekuchen	64
Traubenherz mit Weincreme	15	Maronen-Buttercreme-Torte	65
		Baiser mit Rum-Mousse	66
Rosentörtchen	18	Rosentorte	68
Rosentörtchen	20	Zitronenkuchen	70
		Haselnussbiskuit	70
Herztorte	24	Schwanentorte	74
Shortbread	26	Walnuss-Aprikosen-Kuchen	76
Schokoladen-Minz-Kuchen	26	Klassischer Früchtekuchen	76
Erdbeertorte	27		
Tortentrio	30	Namenstörtchen	80
Tauben-Torte	32	Orangen-Kokos-Kuchen	82
Margeriten-Torte	32	Dattel-Nuss-Nuchen	83
Libellen-Torte	33		
Hochzeitspyramide	36	Petersilientorte	86
Türkischer Limetten-Revani	38	Rote-Bete-Meerrettich-Creme	88
Kokos-Guaven-Schnitten	38	Rote und gelbe Paprikacreme	88
Apfelkuchen	38	Eier-Kapern-Creme	88
Kirsch-Brownies	39		
Möhren-Halva	40	Silberne Hochzeitstorte	92
Rosenwürfel	40	Orangen-Mürbeteig	94
		Nougatkuchen	94
Wiesenblumentorte	42	Birnen-Portwein-Kuchen	94
Himbeer-Orangen-Torte	44	Beeren-Sahnetorte	95
Erdbeer-Mascarpone-Torte	44		
Quarksahne-Torte	45	Goldene Hochzeitstorte	98
		Ingwer-Schokoladen-Kuchen	100
Blütenraum	48	Ingwer-Baiser-Torte	100
Biskuitsreifen	50		
Panna-Cotta-Torte	50	Allgemeine Hinweise & Werkzeuge	104
Rokokotorte (Titelfoto)	54	Zutaten	106
Baumkuchen	56		
Feigen-Orangen-Kuchen	56	Tipps und Tricks	108

Alphabetisches Register

A/B

Amarena-Kirsch-Kuchen	8
Apfelkuchen	38
Baiser mit Rum-Mousse	66
Baumkuchen	56
Beeren-Sahnetorte	95
Birnen-Portwein-Kuchen	94
Biskuitsreifen	50
Blütenraum	48

C/D

Canachekuchen	64
Dattel-Nuss-Nuchen	83

E

Eier-Kapern-Creme	88
Erdbeerherz	12, 14
Erdbeer-Mascarpone-Torte	44
Erdbeer-Pistazien-Kuchen	9
Erdbeertorte	27

F/G

Feigen-Orangen-Kuchen	56
Girlandentorte	6
Goldene Hochzeitstorte	98

H/I

Haselnussbiskuit	70
Herztorte	24
Himbeer-Orangen-Herz	14
Himbeer-Orangen-Torte	44
Hochzeitspyramide	36
Ingwer-Baiser-Torte	100
Ingwer-Schokoladen-Kuchen	100

K/L

Kirschblütentorte	62
Kirsch-Brownies	39
Klassischer Früchtekuchen	76
Kokos-Ananas-Kuchen	57
Kokos-Guaven-Schnitten	38
Libellen-Torte	33

M/N

Margeriten-Torte	32
Maronen-Buttercreme-Torte	65
Marzipantorte	59
Möhren-Halva	40
Namenstörtchen	80
Nougatkuchen	94
Nougattorte	58

O/P/Q

Orangen-Kokos-Kuchen	82
Orangen-Mürbeteig	94
Panna-Cotta-Torte	50
Petersilientorte	86
Pistazien-Rosen-Kuchen	8
Quarksahne-Torte	45

R

Rokokotorte (Titelfoto)	54
Rosentörtchen	18
Rosentörtchen	20
Rosentorte	68
Rosenwürfel	40
Rote und gelbe Paprikacreme	88
Rote-Bete-Meerrettich-Creme	88

S

Schoko-Krokant-Kuchen	64
Schokoladen-Minz-Kuchen	26
Schwanentorte	74
Shortbread	26
Silberne Hochzeitstorte	92

T/W/Z

Trauben-Torte	32
Tortentrio	30
Traubenherz mit Weincreme	15
Türkischer Limetten-Revani	38
Walnuss-Aprikosen-Kuchen	76
Wiesenblumentorte	42
Zitronenkuchen	70

Für Fragen, Vorschläge oder Anregungen steht Ihnen der
Verbraucherservice der Dr. Oetker Versuchsküche
Telefon: +49 (0) 18 03 24 25 26 Mo.–Fr. 8:00–18:00 Uhr,
Sa. 9:00–15:00 Uhr (0,09 EUR/Min.) zur Verfügung
oder schreiben Sie uns:
Dr. Oetker Verlag KG, Am Bach 11, 33602 Bielefeld
oder besuchen Sie uns im Internet unter www.oetker.de.

Umwelthinweis	Dieses Buch und der Einband wurden auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die Einschumpffolie – zum Schutz vor Verschmutzung – ist aus umweltfreundlichem und recyclingfähigem PE-Material.
Copyright	© 2008 by Dr. Oetker Verlag KG, Bielefeld
Titelfoto und Innenfotos	Walter Cimal, Hamburg
Foodstyling	Hermann Rottmann, Hamburg
Rezeptentwicklung	Hermann Rottmann, Hamburg
Texte	Anne von Blomberg, Hamburg
Redaktion	Anke Rabeler, Berlin Carola Reich
Wir danken für die freundliche Unterstützung	Städler GmbH, Grünberg
Grafisches Konzept	Atelier Partout, Mathias Meier, Hamburg Walter Cimal, Hamburg
Fotografisches Konzept Gestaltung	Walter Cimal und Hermann Rottmann, Hamburg kontur:design, Bielefeld
Reproduktionen	Repro Ludwig, Zell am See, Österreich
Satz	JUNFERMANN Druck & Service, Paderborn
Druck und Bindung	Druckerei Uhl, Radolfzell

Die Autoren haben dieses Buch nach bestem Wissen und Gewissen erarbeitet. Alle Rezepte, Tipps und Ratschläge sind mit Sorgfalt ausgewählt und geprüft. Eine Haftung des Verlages und seiner Beauftragten für alle erdenklichen Schäden an Personen, Sach- und Vermögensgegenständen ist ausgeschlossen.

Nachdruck, und Vervielfältigung (z.B. durch Datenträger aller Art) sowie Verbreitung jeglicher Art, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung und Quellenangabe gestattet.

ISBN 978-3-7670-1007-9

Hochzeitstorten

DIE HOCH-ZEIT DER TORTENKUNST

Die Hochzeit ist für viele der wichtigste Tag im Leben. Da muss nicht nur die Feier, sondern auch die Torte etwas ganz Besonderes sein. Dabei vertrauen die Meisten dem Konditor.

Aber für ambitionierte Hobbybäcker ist eine selbstgemachte Hochzeitstorte die Krönung der Feier. Für sie hat Dr. Oetker 16 Torten-Kreationen bis ins Detail nachvollziehbar bebildert in diesem Buch zusammengestellt.

Diese Hochzeitstorten können sich sehen lassen. Da kann es passieren, dass bei der hochzeitlichen Kaffeetafel kurzzeitig nicht nur die Braut im Mittelpunkt steht. Hier sind mehr als fantasievolle Ideen für die Hochzeit in Weiß enthalten – auch die Silberhochzeit, die Goldene Hochzeit und sogar die „Petersilienhochzeit“ sind berücksichtigt.



ISBN: 978-3-7670-1007-9



9 783767 010079