

Hochzeitstorte (Silberhochzeit)



So eine Torte ist aufwendig, daher früh genug (2 Tage vorher) anfangen. Hier ist lediglich das Rezept aufgeschrieben, keine detaillierte Anleitung für die Dekorationen. Diese bitte bei Youtube oder auf Anleitungsseiten im Internet anschauen!

Zubereitungszeit: 2 Std

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

Zutaten für den Rührteig

400 g weiche Butter

350 g Zucker

2 P. Bourbon-Vanillezucker

2 Prisen Salz

8 Eier (Zimmertemperatur)

400 g Mehl

4 TL Backpulver (gestrichen)

Fett und Backpapier für die Springformen (Durchmesser 24 cm und 18 cm)

Zutaten für die Füllung

2 P. Vanille-Pudding
100 g Zucker
1 l Milch
500 g weiche Butter
6-7 EL Himbeergelee
Frischhaltefolie

Zutaten zum Tränken (optional)

120 ml Himbeer-Wodka-Likör

Zutaten zum Verzieren

ca. 1,5 kg Fondant weiß (alternativ kann man fertig ausgerollte Fondantdecken kaufen)
etwas Fondant Schwarz für die Zahl
250 g Fondant grün
250 g Fondant gelb
Fondantkleber
Zuckerkugeln in silber zum Verzieren.

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Böden der Springformen fetten und mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig Butter cremig rühren.
4. Zucker, Vanillezucker und Salz mischen und langsam unter Rühren einrieseln lassen.
5. Jetzt auf höchster Stufeiterrühren und dabei die Eier einzeln dazugeben (ca. 30 Sekunden Zeitabstand).

6. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.
7. 2/3 des Teiges in die große, den Rest in die kleine Springform füllen und glatt streichen.
8. Beide Formen nebeneinander auf einem Rost im unteren Drittel des Backofen ca. 1 Stunde backen. Danach die Springformränder entfernen und die Kuchen auf mit Backpapier belegte Kuchengitter stürzen, Böden entfernen und durchkühlen lassen (am Besten über Nacht, dann lässt er sich einfacher schneiden).
9. Für die Füllung aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Anleitung nur mit der geänderten Zuckermenge einen Pudding kochen. Den heißen Pudding mit Frischhaltefolie abdecken (damit er keine Haut bekommt) und auskühlen lassen – aber nicht in den Kühlschrank stellen!
10. Butter cremig rühren und den Pudding (beides muss Zimmertemperatur haben!) löffelweise dazugeben.
11. 1/3 der Masse für die kleine Torte in eine separate Schüssel geben.
12. Die erkalteten Böden jeweils zweimal waagerecht durchschneiden.
13. Wer mag, kann die Böden mit Hilfe eines Pinsel jetzt mit dem Likör tränken.
14. Zuerst den unteren Boden des großen Kuchens mit 2 EL Himbeergelee bestreichen und 1/3 der Crème auf den Boden verteilen. Nächsten Boden auflegen und wiederholen. Dann den Deckel auflegen und oben sowie die Ränder mit der Crème gleichmäßig einstreichen. Oberflächen glätten. Bei der kleinen Torte den Vorgang wiederholen.
15. Torten für 4 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
16. Weißen Fondant für den großen Boden zwischen zwei Folien oder auf einer Fondantmatte mit einem Rollstab rund auf einen Durchmesser von ca. 36 cm ausrollen. Vorsichtig die Decke mittig auf den Kuchen geben und gleichmäßig von der Mitte aus zu den Rändern glattstreichen. Für die glatten Ränder, die Decke am Rand leicht anheben und am Rand glatt andrücken. Übrige Ränder abschneiden.
17. Bei dem kleinen Kuchen den Vorgang wiederholen (Durchmesser ca. 30 cm).
18. Danach den kleinen mittig auf den großen Boden setzen (Achtung für mehr Stabilität kann man drei Strohhalme als Stützen einsetzen).
19. Den schwarzen Fondant ausrollen und mit Ausstechern oder einer Schablone die Zahlen ausstechen.
20. Für die Ränder, Blumen, Herzen und Blätter habe ich Silikonformen benutzt.
21. Für die Schleife 2 Streifen weißes Fondant ausrollen und zuschneiden (gleiche

Länge und Breite). Bei dem einen Streifen die äußeren Enden locker in der Mitte zusammenlegen. Mitte andrücken. Den zweiten Streifen teilen untere Enden eckig einschneiden (Schleifenbänder). Aus dem Rest noch das Mittelteil der Schleife rollen.

22. Auch für die Rosen habe ich eine Ausstech-Hilfe benutzt.
23. Die Zuckerkugeln habe ich in der Mitte der kleinen Blumen plaziert.
24. Jetzt die Dekoration vorsichtig auf der Torte anbringen und bis zum Verzehr kühl lagern.