

REZEPT

Team bitterzart: «Kristalltorte»



1 Böden

Zutaten

240gr Zucker
Tonkapaste
3 Eier

360gr Mehl
6gr Backpulver

240ml Öl
240ml Milch

Vorgang

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen

Zucker, Tonkapaste und Eier in Schüssel geben und 10 Minuten auf hoher Stufe rühren.

Dazwischen Mehl und Backpulver abmessen und sieben.

Stufe verringern, Öl und Milch langsam zugießen.

Mehlgemisch löffelweise dazugeben, ganz kurz hohe Stufe – gut durchmischen.

Teig in Backring abfüllen und etwa 40-50 Minuten backen.

2 Dunkle Ganache

Zutaten

500ml Vollrahm

600gr dunkle Couvertüre

Vorgang

Vollrahm aufkochen, Couvertüre in Schüssel geben.
Vollrahm über Couvertüre giessen, kurz stehen lassen,
danach gut umrühren.

3 Vanillefüllung

Zutaten

300ml Vollmilch
3 Eigelb
50gr Maizena
125gr Zucker
250gr weiche Butter
Mark von Vanilleschote

Vorgang

Die Hälfte der Milch in eine Schüssel, zusammen mit Zucker, Maizena, Vanille und Eigelb.

Die andere Hälfte in einem Topf aufkochen.

Die heisse Milch in die Schüssel geben, kurz umrühren und wieder zurück in den Topf giessen. Unter Rühren langsam aufkochen bis sie fest wird.

Umfüllen in kalte Schüssel und auf Raumtemperatur auskühlen lassen.

Vanillepudding pürieren, damit er wieder weich wird.

Butter kurz aufschlagen und Pudding löffelweise dazu geben. In Spritztüte abfüllen.

4 Heidelbeerfüllung:

Zutaten

125gr Heidelbeeren
25gr Zucker
25ml Wasser
10gr Maizena
100ml Vollrahm
Heidelbeerpüree

Vorgang

Heidelbeeren und Zucker in Topf aufkochen. Wasser und Maizena separat mischen und dazu giessen, nochmals aufkochen und eindicken lassen. Umfüllen und kaltstellen. Danach 100ml Vollmilch steif schlagen und mit dem Heidelbeerpüree vermischen. In Spritztüte abfüllen.

5 Erdbeercreme:

Zutaten	Vorgang
200gr Erdbeeren 35gr Zucker 35ml Wasser 15gr Maizena 125ml Vollrahm Erdbeerpüree	<p>Erdbeeren und Zucker in Topf aufkochen. Wasser und Maizena separat mischen und dazu giessen, nochmals aufkochen und eindicken lassen. Umfüllen und kaltstellen. Danach 150ml Vollmilch steif schlagen und mit dem Erdbeerpüree vermischen. In Spritztüte abfüllen.</p> <p>Wenn die Böden ausgekühlt sind, kann jeder von ihnen zweimal durchschnitten werden. Äusserer Rand mit einem Ring der Vanillecreme spritzen. Mit allen Böden wiederholen, Torte stapeln.</p> <p>Wenn die Torte kalt ist, kann sie mit der Ganache eingestrichen werden. Kühlen.</p>
Fondant	Fondant wenn gewünscht färben, ausrollen und Torte damit beziehen.
Kandiszucker	Torte einschneiden, mit Vanillecreme ausstreichen und weisser Kandiszucker darin platzieren.
Vodka	Gelfarben mit Vodka oder anderem hochprozentigem Alkohol mischen und Kandis gewünscht färben.