Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“

Letztes Jahr lernte ich bei unserem Firmenbetriebsausflug Tischler Karsten kennen. So begeistert wie ich über seinen Workshop war, so toll fand er meinen Blog und hat scheinbar fleißig gestöbert, denn er stieß auf die Rezepte meiner Oma, die ich nachgekocht hatte.
Da kam er auf die Idee, mir ein Rezept seiner Oma zu schicken. Wer sich über den Titel wundert: Genau so war die Überschrift des handgeschriebenen Rezepts, das ich zum Teil ein bisschen entziffern musste. Aber ich liebe ja alte Rezepte und so beschloss ich neulich, diese Torte mal den Kollegen mitzubringen, die Karsten ja auch kennen. Außerdem können Naschkater und ich – bei aller Verfressenheit – keine Buttercremetorte alleine auffuttern…

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“

Natürlich konnte ich nicht umhin, das Rezept ein klein wenig zu verändern. Die reine Vanillebuttercreme wurde bei mir halbiert und eine Hälfte mit Kakao angereichert. Meine Oma Lisa backte früher einen Frankfurter Kranz auf diese Weise und bestreute ihn mit Schokostreuseln statt mit Krokant. Ich liebte diese Torte, die es immer zu meinem Geburtstag gab! Da konnte ich bei der Siebenbödigen Torte nicht widerstehen… =)
In die Creme kam noch ein Hauch Tonkabohne, von der ich gerade großer Fan bin. Der Teig erstaunte mich etwas, denn er war recht fest, fast wie ein Mürbeteig und da keine Anleitung dabei stand, sondern nur die Zutaten, kann ich nicht sagen, ob ich ihn richtig gemacht habe. Da die Torte aber was geworden ist, gehe ich einfach mal davon aus und solange etwas gelingt, ist es ja auch nicht tragisch, wenn man die Zutaten vielleicht anders verarbeitet hat,

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“

oder?

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“

Etwas Zeit sollte man sich für dieses Werk allerdings nehmen, drei Stunden stand ich sicher in der Küche. Der Aufwand hat sich aber so was von gelohnt, die Torte war *„eine Sünde“*, wie Natalie meinte, und alle waren begeistert. Schneidet die Stücke allerdings extrem schmal, sie ist unglaublich mächtig! ;)

Böden:

200 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier
300 g Zucker
1 Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote
750 g Mehl
1 ½ Päckchen Backpulver

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanille weißschaumig rühren (am besten in einer Küchenmaschine), bis der Zucker aufgelöst ist und es nicht mehr knirscht. Die Eier einzeln dazu geben und jeweils einige Minuten unterrühren.
Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf die Eiermischung sieben, dann einrühren. Der Teig wird am Ende recht fest und klumpt zusammen. Notfalls am Ende kurz mit den Händen kneten.
Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Teig siebteln (ich habe tatsächlich die Waage genommen).
Ein Blech mit Backpapier auslegen und eine Springform von 26 cm Durchmesser darauf legen. Jedes Siebtel des Teigs so in die Form drücken, dass ein glatter dünner Boden entsteht. Mit einer Gabel überall einstechen und im Ofen ca. 5-10 Minuten backen. Der Boden sollte höchstens am Rand leicht Farbe nehmen.
Dadurch dass man den Rahmen der Springform nicht braucht, sondern sie nur Schablone ist, kann man zwei bis drei Bleche gleichzeitig backen. Dabei sollte man aber jeden Boden im Auge behalten!
Die Böden nach dem Backen stapeln und ohne Papier auskühlen lassen.

Buttercreme:

1 Liter Milch
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Zucker
½ Tonkabohne, fein gerieben
250 g ganz weiche Butter
5 EL Kakao

Mit Milch, Puddingpulver, Zucker und Tonkabohne nach Anweisung einen Pudding zubereiten und sofort mit Frischhaltefolie abdecken, so dass keine Luft dran kommt. So auskühlen lassen, dann den Pudding etwa halbieren und in die eine Hälfte Kakao geben. Den Pudding jeweils cremig rühren und esslöffelweise die (Hälfte der) Butter unterrühren, so dass zwei Sorten Buttercreme entstehen.

Torte:

Buttercreme, hell und mit Kakao
Sieben Böden
Johannisbeergelee oder andere rote, leicht säuerliche Konfitüre
[wer mag (und wenn keine Kinder mitessen), tränkt die Böden mit etwas Likör oder Rum]
6 EL feine Haferflocken und etwas Butter

Dann den ersten Boden auf eine Platte legen, mit der Konfitüre oder dem Gelee bestreichen und helle Buttercreme darauf verteilen. Einen Boden auflegen und mit Schokocreme weitermachen. Wer mag, kann noch bei anderen hellen Cremeschichten Frucht drunter streichen. Die gesamte Torte so schichten. Die obere Deckschicht mit der restlichen hellen Creme bestreichen, den Rand mit Schokocreme.
Die Haferflocken in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten, sodass sie leicht Farbe nehmen

und duften. Wenn sie abgekühlt sind, die Torte damit bestreuen und die Flocken an den Rand drücken.

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“

Am besten lässt sich die Torte schneiden, wenn sie einige Stunden oder sogar über Nacht gekühlt wurde, dann zieht aus der Creme Feuchtigkeit in die Böden, die wunderbar mürbe werden und die Schichten verschmieren nicht mehr beim Schneiden.
Diese Torte ist definitiv ein Werk für einen besonderen Anlass, ist jedoch jede Stunde wert. Vor allem die Haferflocken als Dekor finde ich großartig, so werde ich Torten sicher noch öfter verzieren und dieses Rezept wurde nicht das letzte Mal gebacken.
Ich hoffe, ihr werdet es auch ausprobieren und köstliche Genussmomente erleben!
Habt ein schönes Restwochenende und genießt die phantastische Sonne!

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“

Eure Judith

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

127

Send email