

Frische Zitronencreme-Torte im Brautkleid



Im

Juni heiratet eine gute Freundin von mir. An sich schon ein Grund zu großer Freude, als sie die Nachricht verkündete. Umso geehrter war ich dann, als sie mich bat, ihre Trauzeugin zu sein und ihre Hochzeitstorten zu backen! Sie wolle sicher sein, dass sie nicht nur gut aussehen, sondern auch gut schmecken.

Während ich mir noch verstohlen die Augen wischte, Ausdruck meiner tief gerührten Seele, schlug mein backfreudiges Herz schon in Vorfreude und mein Kopf überschlug bereits Ideen, erstellte einen Fragebogen an die Braut und checkte mental den Terminkalender.

Die Braut wünscht sich eine klassische Torte in weiß mit roten Rosen als Deko, hätte allerdings noch gerne eine kleinere zweite Torte aus Schoko-Teig, denn sie liebt Schokoladenkuchen.

Die große Torte, schlug ich vor, sollte nicht allzu süß werden, aber etwas Besonderes sein, also nicht die gewöhnliche Teig-Buttercreme-Geschichte. Mein Vorschlag: Rührteigböden mit frischer Zitronencreme dazwischen, außen Vanillebuttercreme und eine weiße Fondant-Dekoration samt roten Rosen, grünen Blättern und Icing- Verzierungen.

Da ich bisher noch nie die Möglichkeit hatte eine Hochzeitstorte zu backen und auch noch nie mit Fondant gearbeitet hatte, musste natürlich ein Test-Backen anberaumt werden – und somit auch ein Test-Essen, denn zwei Torten schaffe selbst ich Naschkatze natürlich nicht alleine.

Das Ergebnis seht ihr hier und auch das Rezept teile ich euch hier mit, denn es fand großen Anklang und meine Kreation hat schon Nach-Bäcker gefunden und auch einen weiteren Auftrag hat die Genuss- Manufaktur Naschkatze schon erhalten.

Rührteig:

[Für 4 Böden à 28 cm Ø]

723 g Butter

675 g Zucker

14 Eier

120 ml Buttermilch

530 g Mehl

5 TL Backpulver

214 g Stärke

[wer mag, färbt die Böden mit roter Speisefarbe stufig rosa bis rot ein, das gibt einen tollen Effekt beim Anschneiden]



!!

Ich habe den Teig in 2 Portionen zubereitet, da meine Küchenmaschine mit der Hälfte Teig bereits am Limit arbeitete !!

Also die Zutaten abwiegen und alle halbieren oder gleich halbe Mengen abwiegen! Die folgende Beschreibung ist das Vorgehen mit der halben Menge, alles wird also zwei Mal gemacht ;)

Springformen oder Ringformen fetten, Formen ohne Boden mit Backpapierböden versehen.

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Butter und Zucker 5 Minuten schaumig rühren, dann nach und nach die Eier dazugeben und dann die Buttermilch unterrühren.

Mehl, Backpulver und Stärke sieben und mischen, kurz unterrühren.

Den Teig halbieren, wenn man mag unterschiedlich einfärben und auf die Springformen verteilen. Glatt streichen und 25-30 Minuten backen.

Böden kurz abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

Formen säubern, fetten und das ganze noch einmal wiederholen, um die zwei anderen Böden zu backen.



Lemon

Curd:

- 3 Bio-Zitronen
- 100 g Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 85 g Butter in Würfeln
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz

Die Zitronen heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Alle Früchte auspressen.

Zucker, Zitronenabrieb, Stärke mit 150 ml Zitronensaft und 100 ml Wasser bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Masse andickt.

Topf vom Herd nehmen, die Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist und dann Eigelbe zugeben.

Topf wieder auf den Herd stellen und die Creme 5-6 Minuteniterrühren, bis sie schwer vom Löffel fällt.

Abkühlen lassen. Dabei am besten eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet.

Vanillebuttercreme:

[Ergibt ca. 900 g]

$\frac{1}{2}$ L Milch

45 g Stärke

100 g Zucker

250 g Butter

1 Vanilleschote und etwas Vanilleextrakt

Die Stärke in einigen EL Milch anrühren.

Die restliche Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Schote aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, aufkochen und einige Male aufpuffen lassen. Schote entfernen.

Abkühlen lassen, dabei häufiger umrühren, um eine Hautbildung zu vermeiden oder eine Frischhaltefolie auflegen.

Die weiche Butter cremig rühren und löffelweise den zimmerwarmen Pudding unterrühren. Kühl stellen.



Zusam

mensetzen und Dekorieren:

Ca. 1 kg Rollfondant

(feine Spezial-Stärke zum Ausrollen des Fondants)

[Speisefarbe, Dekorblumen, Perlen, etc nach Wunsch]

Drei der ausgekühlten Böden mit dem Lemon Curd bestreichen, den vierten Boden darauf setzen. Alles leicht andrücken.

Die Torte rundum mit der Vanillecreme bestreichen, dann am besten kurz kühl stellen und das Fondant ausrollen. Vorher ausmessen, wie hoch die Torte ist und wie groß somit der Durchmesser des Fondants sein muss. Bei mir waren es ca. 38 cm.

Die Torte damit bedecken, überflüssigen Teil abschneiden und Fondant glätten.

Restlichen Fondant einfärben und nach Belieben mit Modeln oder per Hand Blumen formen oder Blätter und die Torte damit verzieren. Ankleben lässt sich die Dekoration gut mit Royal Icing.

Royal Icing:

1 Eiweiß

ca. 200 g Puderzucker

etwas Zitronensaft

[Speisefarbe]

Das Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft dazugeben und nach und nach so viel Puderzucker untersieben, dass man am Ende eine cremig-steife Masse erhält.

Sie lässt sich wunderbar mit Spritzbeutel oder einem Spritzfläschchen verarbeiten. Wenn man mag kann man das Icing mit ein paar Tropfen Farbe einfärben.[nurkochen]



Man

kann die Torte im Prinzip zu jedem Anlass backen und dementsprechend verzieren. Der Kreativität sind wie immer keine Grenzen gesetzt.

Gerade im Sommer eignet sich dieses Rezept gut, weil es durch die frische Zitronencreme nicht allzu süß ist.

Viel Spaß beim Nachbacken, Abwandeln und natürlich Genießen wünscht euch

eure Judith ♥

Rosa Röschen-Creme-Torte mit rosa Elefant. Oder: Der Versuch, ein Rezept 1:1 nachzubacken...



Ich gestehe, ich bin nicht sehr gut darin, Rezepte haargenau zu befolgen.

Irgendeine Variation ergibt sich immer. Sei es, weil die Backform nicht den geforderten Umfang hat und der Tortenboden zu niedrig ist, sei es, weil ich die vorgeschlagene Creme zu mächtig finde und Zutaten austausche.

Das Aschenputtel-Experiment in der aktuellen Lecker bakery N° 1/2014 fand ich als Idee so klasse und die aus dem einfachen Vanille-Rührkuchen gezauberten Varianten so schön, dass ich mir vorgenommen hatte, die Röschentorte nachzubacken– und zwar ganz genau nach Rezept. Naschkatzen-Schwur! ^^



Nun... daraus wurde nichts. Aber: es wurde trotzdem lecker und dazu noch individuell und persönlich, die Empfängerin der Geburtstagstorte liebt nämlich Elefanten, also kam noch ein rosa Exemplar der Dickhäuter in Keksform oben drauf.



Da

dieses Mal der Fall eintrat, dass die Form 2 cm zu groß war und der Teig zu niedrig wurde, backte ich noch einen rosa Biskuit und versuchte gleich mal noch ein Muster im Kuchen, so etwas hatte ich nämlich am Tag zuvor in einer anderen Zeitschrift gesehen und beschlossen, das bald ausprobieren zu wollen.

Das Ergebnis war eine doch wieder anders aussehende Torte, aber immerhin nur im Anschnitt und nicht so sehr äußerlich, auch wenn ich mir den Farbwechsel der Röschen etwas intensiver gewünscht hätte.

Und hey, es ist ja auch ein Aschenputtel-Experiment, das ist ja eigentlich ein Freifahrt-Schein fürs Improvisieren, oder?

Für eure eigenen Aschenputtel- Experimente hier das Basisrezept:

Vanillerührkuchen:

(Für 1 Springform Ø 20 cm)

125 g weiche Butter + etwas für die Form

$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

100 g Doppelrahm-Frischkäse

Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

200 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

200 g Mehl
1 TL Backpulver

Die Form fetten und den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.

Zitrone heiß waschen, trocknen und abreiben; dann auspressen. Butter, Frischkäse, Zitronenschale, Vanillemark, Zucker und Salz cremig rühren, Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit 2 EL Zitronensaft unter die Masse geben.

Teig in der Form glatt streichen und 45-50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Frischkäse-Butter-Creme für die Füllung und die Röschen:

550 g weiche Butter

175 g Puderzucker

400 g Doppelrahmfrischkäse

Lebensmittelfarbe, z.B. in Form einer Paste (toll sind zwei, die man gut kombinieren und mischen kann, wie Rot und Violett)

Außerdem: Ca. 4 EL rote Konfitüre, z.B. Erdbeere

Und weitere Deko nach Belieben, wie etwa Kekse, die man oben drauf oder außen am Rand drum herum setzt

Butter und Puderzucker hellcremig aufschlagen, Frischkäse kurz unterrühren.

Die Creme etwa halbieren, für die Deko, also die Röschen braucht man ein bisschen mehr als für innen.

Den etwas größeren Teil der Creme einfärben.

Wenn man einen Farbwechsel haben möchte, gibt man ein Drittel der Masse in den Spritzbeutel, färbt den Rest etwas mehr, gibt wieder ein Drittel in den Beutel und färbt das letzte Drittel noch intensiver.

Den ausgekühlten Kuchen drei Mal waagrecht durchschneiden und die Böden mit Konfitüre bestreichen. Die ungefärbte Creme auf die Böden verteilen, dabei ein paar Esslöffel zurück behalten und die zusammengesetzte Torte damit außen dünn einstreichen.

Dann oben auf der Torte beginnend Rosetten spritzen und die Lücken mit kleinen Tuffs füllen.

Eventuell mit Keksen oder anderem Dekor verzieren.

Die Torte 30 Minuten kalt stellen und dann: genießen! [nurkochen]



Wie man sieht, habe ich nur Creme für die Füllung genommen und eben, wie oben erwähnt, noch einen rosa Boden eingefügt, wobei ich bei zwei Böden innen einen Kreis ausgeschnitten und die beiden im Wechsel zusammen- und aufeinander gesetzt habe. Bei mehreren verschiedenfarbigen Schichten entsteht so ein tolles Schachbrettmuster!



Fällt es euch auch so schwer, eure eigene Kreativität zu zügeln und genau nach Rezept zu backen? Oder braucht ihr eine Vorgabe, damit es genuss-sicher gelingt?

Zu welcher Gruppe ihr auch gehört, ich glaube das Aschenputtel-Experiment kann in jedem Fall eure Kreativität und Experimentierfreude anregen und wünsche euch viel Spaß – am Backen selbst und am Genießen der Köstlichkeiten!

Eure Judith