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 Minuten weiterrühren, 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]
½ 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.



Zusammensetzen 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 ♥