

Dreistöckige Torte mit roten Trauben



Einfach, kompakt, schmackhaft – sehr gelungen
Dies ist mein erster Versuch, eine dreistöckige Torte zuzubereiten.

Ich hatte einen Wiener Boden vorrätig. Dies ist ein Tortenboden aus Biskuit mit Kakao, also ein dunkler Boden. Noch dazu ist er dreiteilig, also hat drei Lagen.

Das Problem ist nun, dass er nicht genau den Durchmesser einer normalen Spring-Backform hat. Also ist am Rand noch jeweils etwa 1 cm Platz. Eine Füllung der Böden würde also sicherlich über den Rand hinaus hinuntertropfen.

Es ist auch schwierig, hier mit Frischhaltefolie oder Alufolie dieses Hinuntertropfen der Füllung zu verhindern.

Also habe ich mir einen kleinen Trick überlegt.

Ich habe die unterste Lage des Wiener Bodens mit Pflaumenmus bestrichen, für Süße. Dabei konnte ich auch das erste Mal mein Konditormesser ausprobieren, das hervorragend funktionierte.

Bei den beiden oberen Lagen habe ich dann die kleinen, roten Trauben in einem Ring jeweils dicht außen an den Rand gesetzt.

Damit konnte ich die Füllmasse eines Joghurts mit Gelatine in die Mitte setzen und die Trauben verhinderten ein wenig das Heruntertropfen der flüssigen Füllmasse am Rand. Aber eben auch nur bedingt.

Es ist eben ein erster Versuch. Und optisch ist diese Torte sicherlich kein Hingucker.

Aber die Füllmasse ist über Nacht im Kühlschrank, der anstelle des Backofens mal wieder die komplette Zubereitung übernimmt, fest geworden.

Sie lässt sich anschneiden und schmeckt gut.

Ich werde sicherlich nochmals dazu kommen, eine dreistöckige Torte zuzubereiten und muss mir dann noch bessere Maßnahmen überlegen.

Für den Boden:

- 1 Wiener Boden (mit Kakao, dreilagig)

Für die Füllmasse:

- 225 g Pflaumenmus
- 500 g kleine, rote Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Trauben vom Strunk abzupfen und in eine Schüssel geben.

Einen Tortenboden in eine Spring-Backform legen. Pflaumenmus mit dem Konditormesser auf der untersten Bodenschicht verstreichen.

Zweite Tortenboden darauf legen.

Die Hälfte der Trauben in einem dicken Ring am Rand des Tortenbodens verlegen.

5 Blatt Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Ein wenig Joghurt eines Bechers Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine ausdrücken und unter Rühren mit dem Schneebesen im Joghurt auflösen.

Restlichen Joghurt des einen Bechers hinzugeben. Verrühren. Leicht abkühlen und fest werden lassen.

In der Mitte des zweiten Tortenbodens die Füllmasse aufgießen und mit dem Konditormesser gut verteilen. Die Füllmasse soll bis an den Rand des Tortenbodens reichen, aber möglichst nicht heruntertropfen.

Dritten Tortenboden darauflegen.

Vorgang mit dem zweiten Teil der Trauben, dem zweiten Becher Joghurt und den zweiten fünf Blatt Gelatine wiederholen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen.

Stückweise anschneiden. Servieren.

Guten Appetit!

Buttercreme-Torte



Verbesserungsfähig

Ich habe meine erste Buttercreme-Torte zubereitet und gebacken.

Ich habe zuerst einen Biskuitboden nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Beim ersten Mal kann nicht alles gelingen. Und der Teig ist nicht stark genug aufgegangen, um eine dreilagige Torte zuzubereiten. Also habe ich einfach das Rezept schnell abgewandelt und eine zweilagige Torte zubereitet.

Desweiteren habe ich die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereitet.

Für mehr Geschmack und Süße sorgt ein Glas Pflaumen-Marmelade.

Das Prinzip der Buttercreme ist ja sinnvoll und einleuchtend. Gebe ich Marmelade direkt auf einen Biskuitboden, ist er nach einigen Stunden von der Marmelade durchweicht, nicht mehr stabil und kann nicht mehr stückweise angeschnitten und die Tortenstücke serviert werden. Also muss etwas her, das das

Durchweichen verhindert.

Und dies macht die Buttercreme, die zum einen auch schon eine leichte Süße mitbringt. Und zum anderen eben viel Butter enthält.

Die Buttercreme ist bei Zimmertemperatur streichbar und gut für den Biskuitboden anwendbar. Und im Kühlschrank bekommt die Torte dann eine gewisse Festigkeit durch die Butter und den Pudding, die ja beides die Buttercreme ausmachen.

Und die fette Butter verhindert damit ein Durchweichen des Biskuitbodens durch die Marmelade.



Trotzdem lecker

Natürlich ist mir bei der ersten Zubereitung einer Buttercreme-Torte auch ein Fehler unterlaufen. Wie sollte es auch anders sein. So erging es mir ja auch bei den ersten Zubereitungen, in denen ich Speisestärke oder Gelatine verwendet habe.

Nun, ich habe die erste Schicht der Buttercreme gut verstreichen können. Da ich jedoch die Buttercreme zuvor in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahrt hatte, war die restliche Buttercreme noch etwas hart, da sie noch keine Zimmertemperatur angenommen hatte. Anstelle einige Zeit zu warten, bis die Buttercreme tatsächlich gut streichfähig sei, entschied ich mich, sie in der Mikrowelle kurz zu erhitzen. Das war ein Fehler. Denn nach dem Erhitzen war die Buttercreme leider flüssig. Und ich bekam sie leider auch nicht mehr leicht fest und gut streichfähig, weder im Kühlschrank noch im Gefrierschrank. Also hatte die zweite Schicht der Buttercreme obenauf leider ein leicht flüssiges Aussehen, wurde im Kühlschrank nicht so kompakt und fest wie die erste Schicht und sah optisch nicht so schön aus. Also, machen Sie diesen Fehler nicht. Buttercreme hat in der Mikrowelle nichts verloren.

Somit ist die erste Buttercreme-Torte zwar gelungen, aber sie ist verbesserungsfähig. Man lernt eben bei jeder Zubereitung etwas hinzu.

Ich bin kein Konditor. Aber die Torte ist schmeckt sehr gut. Ich habe mich heute den ganzen Tag schon darauf gefreut. Ich bin stolz auf das Ergebnis!

[amd-zlrecipe-recipe:1173]

Biskuitboden

Jetzt kommt nun endlich auch ein Rezept für einen Biskuitboden zu meinen Grundrezepten hinzu.

Meinen ersten Biskuitboden habe ich einmal für eine Obst-Torte gebacken. Er gelang hervorragend und die Obst-Torte schmeckte sehr gut.

Meinen ersten mehrlagigen Biskuitboden habe ich für eine Buttercremetorte mit Marmelade gebacken. Auch dieser gelang hervorragend und die Torte schmeckte sehr gut. Man muss nur ein wenig beim Zerschneiden des Biskuitbodens in mehrere Lagen aufpassen. Und eben die richtigen Arbeitsgeräte wie ein sehr langes, scharfes Messer und einen großen Tortenheber dafür zuhause haben.

Wenn bei der ersten Zubereitung nicht gleich ein hoher Biskuitboden für eine dreilagige Torte gelingt, dann hat man entweder die Eiweiße nicht schaumig genug geschlagen. Oder zu wenig Backpulver in den Teig gegeben. Man improvisiert dann einfach und behilft sich dadurch, dass man das Rezept für eine dreilagige Torte in ein Rezept für eine zweilagige Torte abwandelt.

[amd-zlrecipe-recipe:1162]