



STÄDTER®

Vintage-Hochzeitstorte mit echten Blumen

ARBEITSZEIT: CA. 4 STUNDEN, DAVON 1 STUNDE AM VORTAG ZZGL. KÜHLZEIT | BACKZEIT: 45 MINUTEN

Zutaten für 2 Biskuitböden à ø 26 cm: 12 Eier, 500 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 1 gute Prise Salz, 400 g Mehl, 4 Pck. Puddingpulver Vanille | **Zutaten für 2 Biskuitböden à ø 20 cm:** 8 Eier, 350 g Zucker, 1 gute Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 270 g Mehl, 3 Pck. Puddingpulver Vanille | **Zutaten für die Buttercreme:** 2,5 l Milch, 5 Pck. Puddingpulver Vanille, ca. 320 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Pck. Vanillezucker, 1500 g Butter | **Zutaten für die Dripglasur:** 150 ml Sahne, 250 g weiße Kuvertüre (fein gehackt), 1 EL STÄDTER Speisefarbenpulver Superweiß | **Außerdem:** STÄDTER Speisefarbe-Paste, z.B. Rosa, Pink und Lila-Violett

Tag 1: Zubereitung der Biskuitböden:

Die zwei Biskuitböden à 26 cm und die zwei Biskuitböden à 20 cm getrennt voneinander zubereiten. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß aufschlagen und 1/3 des Zuckers dabei einrieseln lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Salz hellcremig aufschlagen. Den Eiweißschaum auf den Eigelbschaum geben, Mehl und Vanillepuddingpulver darüber sieben. Alles mit einem Schneebesen zu einer lockeren Biskuitmasse verrühren. Je zwei Springformen mit Backpapier auslegen und den Biskuitteig einfüllen und bei 160 °C Ober-/Unterhitze (Hitze reduzieren) ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen die Böden mind. 5 Stunden auskühlen lassen, dann diesen aus der Form lösen und 2-3 Mal quer durchschneiden.

Tag 2: Zubereitung der Buttercreme:

Aus Milch, Puddingpulver, Zucker, Salz und Vanillezucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten und zugedeckt abkühlen lassen – so bildet sich keine Haut. Die weiche Butter hellcremig aufschlagen, den Pudding gründlich durchrühren und in 2 Portionen unter die Butter schlagen. Die Buttercreme kann mit Rum, Kaffeelikör o.Ä. individuell abgeschmeckt werden.

Fertigstellung der Torte:

Nun die Böden mit der Buttercreme füllen. Die einzelnen Schichten ca. 1/2 cm dünn auftragen und die Torten von außen dünn mit Creme einstreichen. Anschließend die Torten kühlen. Die restliche Buttercreme in 3 Schüsseln aufteilen und in 3 unterschiedlichen Farben einfärben (Rosa, Pink, Lila-Violett). Diese 3 Buttercreme-farben gleichmäßig in kleinen Tupfen auf die Torten auftragen und diese anschließend einstreichen. Dabei entsteht ein schöner, marmorierter, farbiger Einstrich. Nun in die 26 cm Torte 5 Stützen einbauen, eine ca. 15 cm runde Kuchenplatte aus Pappe darauf legen und die 20-cm-Torte darauf setzen. Die Torte kühlen.

Zubereitung der Dripglasur:

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und die weiße Kuvertüre darin schmelzen. Das Superweißpulver gründlich darin einrühren und die Glasur etwas abkühlen lassen. Jetzt die Glasur in einen Einwegspritzenbeutel füllen und damit die Dripglasur auf die Torten bringen. Die Torten können nun mit echten Blumen/Blüten dekoriert werden. Hier sollte man auf Bioblumen zurückgreifen. Außerdem lassen sich hier noch Macarons, Baiser oder Schokoladendekor sehr gut ins Gesamtkunstwerk integrieren.