



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

VANILLETORTE MIT ÜBERRASCHUNGSFÜLLUNG

Vanillezucker

1 Vanilleschote, in Stücken
200 g Zucker

Biskuit

5 Eier
1 Prise Salz
110 g Zucker
150 g Mehl
1 Msp. Backpulver

Creme und Fertigstellung

200 g Joghurt 1,5% Fett, zimmerwarm
280 g Butter, weich, in Stücken
100 g Orangensaft
120 g Heidelbeeren oder bunte Schokolinsen (z. B. Smarties)
Lebensmittelfarbe, blau (Paste oder Puder)

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backpapier
2 Springformen (Ø 15 cm)
Kuchengitter
rundes Ausstechförmchen (Ø 6 cm)
Tortenplatte
Palette

ZUBEREITUNG

Vanillezucker

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Vanilleschote und Zucker hineingeben, zur Seite stellen und mindestens einen Tag trocknen lassen.
2. Vanille-Zucker-Mischung in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren, umfüllen und zur Seite stellen.

Biskuit

3. Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Springformen (Ø 15 cm) mit Backpapier auslegen.
4. **Rühraufsatz einsetzen.** Eier, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und **5 Min./37°C/Stufe 4** aufschlagen.
5. 40 g Vanillezucker zugeben und **3 Min./Stufe 3.5** aufschlagen.
6. Mehl und Backpulver rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben und **4 Sek./Stufe 3** unterheben. **Rühraufsatz entfernen** und eventuell restliches Mehl mit dem Spatel noch etwas unterheben.
7. Biskuitteig gleichhoch in die vorbereiteten Springformen geben, glattstreichen, nebeneinander 20 Minuten (180°C) backen (Stäbchenprobe machen) und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen (dauert ca. 4 Stunden). Mixtopf spülen.

Creme und Fertigstellung

8. Joghurt in eine Schüssel einwiegen und zur Seite stellen.
9. Butter und 160 g Vanillezucker in den Mixtopf geben und **1 Min./37°C/Stufe 4** rühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
10. **Rühraufsatz einsetzen** und die Creme **5 Min./Stufe 2.5** rühren, dabei Joghurt esslöffelweise auf das laufende Messer zugeben und luftig schlagen. **Rühraufsatz entfernen** und Creme umfüllen.
11. Biskuit aus der Form lösen und mit einem scharfen Messer oben begradigen. Böden jeweils mittig waagrecht durchschneiden. Aus 2 Böden einen Kreis (Ø ca. 6 cm) ausstechen.

FORTSETZUNG

TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

VANILLETORTE MIT ÜBERRASCHUNGSFÜLLUNG

12. Einen Boden (ohne Loch) auf eine Tortenplatte setzen, mit etwas Orangensaft beträufeln und 7 mm dick mit Creme bestreichen. Einen Boden (mit Loch) mittig darauf legen, mit Orangensaft beträufeln und 7 mm dick mit Creme bestreichen. Einen weiteren Boden (mit Loch) darauf legen, mit Orangensaft beträufeln und 7 mm dick mit Creme bestreichen.
13. Das entstandene Loch in der Mitte der Torte mit Heidelbeeren füllen. Den letzten Boden (ohne Loch) auf die Torte setzen, sanft andrücken, überstehende Creme ggf. glatt streichen und den oberen Boden mit restlichem Saft beträufeln. Torte 30 Minuten kalt stellen.
14. Restliche Creme auf 4 kleine Schüsseln verteilen. Einen Teil der Creme weiß lassen, in die anderen 3 Portionen unterschiedliche Mengen Lebensmittelfarbe rühren, sodass 3 unterschiedlich intensive Blautöne entstehen.
15. Mit einer kleinen Palette die dunkelblaue Creme rund um das untere Drittel der Torte streichen, Palette reinigen und mit der mittelblauen Creme das mittlere Tortendrittel einstreichen. Palette reinigen, mit der hellblauen Creme das obere Drittel der Torte einstreichen und die weiße Creme auf der Torte leicht wellig verstreichen. Mit einer Palette, Teigschaber oder einem Lineal senkrecht um die Torte streichen und dabei die Creme glatt ziehen.
16. Torte nach Belieben dekorieren, für 1 – 2 Stunden kalt stellen, in Stücke schneiden und servieren.



Arbeitszeit:
2 Std.



Gesamtzeit:
2 Tage



8 Stücke



aufwendig



Pro Stück: Eiweiß 8 g
Kohlenhydrate 33 g / Fett 56 g
Brennwert 2313 kJ/552 kcal