

# Herrentorte

Von Kuchenfee

Herren Torte Rezept | Schichttorte mit Marzipan Wein Creme

Willkommen zu einem besonderen kulinarischen Genuss auf meinem Kanal! In diesem Video teile ich mit euch ein traditionelles Backrezept aus meiner Konditorausbildung, das ich mit viel Leidenschaft und Liebe zum Backen entwickelt habe. Diese luxuriöse Herren Torte vereint klassische Konditorkunst mit modernen Akzenten und ist perfekt für festliche Anlässe wie Geburtstage geeignet.

Die Herren Torte, ein Highlight aus meinem Backbuch "Butter Zucker Liebe", beeindruckt nicht nur durch ihre 13 schichtige Erscheinung, sondern auch durch die einzigartige Marzipan Wein Creme. Diese raffinierte Kreation kann mit Weißwein oder alternativ mit Rotwein zubereitet werden und ist eine Hommage an die exquisiten Aromen des Weins.

Für Weinliebhaber und diejenigen, die keinen Alkohol konsumieren, bietet dieses Rezept eine vielseitige Lösung. Ihr könnt auch Traubensaft oder Apfelsaft verwenden, um die köstliche Creme zu perfektionieren.

Obwohl die Herren Torte luxuriös aussieht, ist sie erstaunlich einfach nachzubacken, sogar für Hobbybäcker. Die Schritt-für-Schritt Anleitung ermöglicht es euch, diese nostalgische Torte für besondere Anlässe mühelos selbst zu kreieren.

Lasst uns gemeinsam in die Welt der klassischen Konditorkunst eintauchen und eine Torte zaubern, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Sinne verwöhnt. Wenn ihr neugierig auf die Verbindung von Butter, Zucker, Liebe und einer Prise Wein seid, dann bleibt dran und begleitet mich auf dieser kulinarischen Reise!

Vergesst nicht, das Video zu liken, zu teilen und meinen Kanal zu abonnieren, um keine köstlichen Rezepte mehr zu verpassen. Viel Spaß beim Backen und Genießen.



| VORBEREITUNG | BACKZEIT | RUHEZEIT | GESAMT |
|--------------|----------|----------|--------|
| 15 min       | 45 min   | n/a      | 1 Std. |

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

---

### BÖDEN

**250 g** Butter

*weich*

**250 g** Puderzucker

**1 Paket** Vanillinzucker

**1 Prise** Salz

**5 x** Eier

*Raumtemperatur, M*

**330 g** Mehl

**1 Msp** Backpulver

### FÜLLE

**600 g** Marzipanrohmasse

*grob gerieben*

**ca 250 ml** Weisswein

**2 EL** Puderzucker

*Nach Bedarf*

**1 Paket** Vanillinzucker

### DEKOR

**200 g** Mandeln

*gehobelt*

Puderzucker

## Werkzeuge

---

Springform 26 cm

Küchenmaschine

Waage

4 Kant Reibe

Winkelpalette

## Zubereitung

---

### 1. VORBEREITUNGEN

- 01** 6-7 Bögen Backpapier mit einer Springform markieren. Die Rohmasse in einer Schüssel mit einem Schluck (!) des Wein gießen, sodass die Rohmasse schon etwas einweichen kann. Die gehobelten Mandeln für den Dekor auf ein Backblech geben und rösten während die Böden angeschlagen werden.
- 02** Die Rohmasse in einer Schüssel mit einem Schluck (!) des Wein gießen, sodass die Rohmasse schon etwas einweichen kann.
- 03** Die gehobelten Mandeln für den Dekor auf ein Backblech geben und rösten während die Böden angeschlagen werden.

### 2. BÖDEN

- 01** Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 02** Die Butter mit Puderzucker Salz & Vanillinzucker rund 10 Minuten kräftig aufschlagen, dann ein Ei nach dem anderen einschlagen.

- 03** Mehl mit Backpulver mischen und in die Buttermasse rühren.
- 04** Die Masse nun auf die Backpapiere verteilen, verstreichen und nacheinander im Ofen ausbacken. Je Boden rund 6-9 Minuten. Nach dem Backen auf dem Backpapier auskühlen lassen.
- 05** Die Böden auf die Arbeitsplatte stürzen um das Backpapier vorsichtig zu entfernen. Bei Bedarf mit der Springform den Boden nochmals "ausstechen" um ihn zu trimmen.

### 3. FÜLLE

- 01** Mit dem Flachrührer der Küchenmaschine die Marzipanrohmasse, die bereits eingeweicht wurde, bei kleiner Geschwindigkeit für einige Minuten verrühren, dann langsam (!) alle paar Minuten, einen Schluck Wein dazu geben bis eine cremige, feste Masse entsteht.
- 02** Hinweis: Die 250 ml sind eine grobe Mengenangabe. Falls die Masse schon weich genug zum verstreichen ist, darf gerne Wein über bleiben. Die Masse sollte definitiv eher fester als weicher sein. Daher bitte nur langsam und nach und nach nur soviel Wein zur Creme geben wie nötig ist.

### 4. ZUSAMMENSETZTEN

- 01** Damit die Mandeln an der Torte haften, sollte etwa zwei bis drei Esslöffel der Creme reserviert werden.
- 02** Die Springform um den ersten Boden setzten, 1/6 der Creme darauf verstreichen und mit dem nächsten Boden belegen. Boden und Creme nacheinander stapeln bis alles aufgebraucht ist.
- 03** Ist alles gestapelt, die Springform mit einem Teller abdecken und mindestens drei Stunden um Kühlschrank durchziehen lassen.
- 04** Nun die Springform lösen, die reservierte Creme an den Rand streichen und die abgekühlten Mandeln andrücken.