

Prüfungstorte

Von Kuchenfee

Ich habe eine Torte mit einer gröÙe von 30 cm x 45 cm innerhalb von 8 Stunden backen müssen. Neben der Torte wurden auch zweierlei Pralinen, zweierlei Gebäck & Petit Fours mit jeweils mindestens 25 Stück verlangt.

Die Torte hat eine Höhe von rund 4,5 cm und ist extra so flach da wir eine Höhe von 5cm nicht überschreiten durften.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
12 min	45 min	n/a	57 min

20 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 300 g Butter
 - weich
- 150 g Zucker
- 450 g Mehl
- 1 x Ei
- Gewürze
 - Vanille, Zitrone, Salz

WIENER BISKUIT

- 400 ml Vollei
- 220 g Zucker
- 100 g Butter
 - flüssig, heiss
- 140 g Mehl
- 140 g Speisestärke
- 30 g Backkakao
- Prise Salz

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME

- 375 g Ei
- 375 g Zucker
- 750 g Butter
 - weich (!!!)
- Prise Salz
- 1 Schuss Kirschwasser
- 1-2 EL Kirschpaste

AUSSERDEM

- Marzipan oder Fondant
- 3-4 EL Rote Marmelade
- 1-2 EL Kuvertüre
 - Zartbitter
- Tortenspiegel/Pipinggel
- Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

01 Butter, Zucker & Gewürze verrühren.

Werkzeuge

- Küchenmaschine
- Topf
- Schneebesen
- Waage
- Winkelpalette
- Nudelholz

- 02** Ei dazu geben. Mehl einarbeiten. Den Teig flach drücken und mindestens 1 Stunde kühlen.
- 03** Mürbeteig einmal kurz verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
- 04** Auf die Maße 30 cm x 45 cm zuschneiden, igeln und im vorgeheizten Backofen goldig braun backen.

2. WIENER BISKUIT

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. 4 Backpapiere mit den Maßen 30 cm x 45 cm makieren.
- 02** Eier & Zucker über dem Wasserbad einige Minuten warm schlagen bis der Zucker gelöst ist.
- 03** Die Masse rund 10 Minuten stark aufschlagen. Die trockenen Zutaten gründlich verrühren und auf die Masse sieben. Vorsichtig unterheben, dann die flüssige, heisse Butter unterheben. Die Masse sofort auf die Backpapiere verteilen und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 8-10 Minuten backen, danach komplett auskühlen lassen.
- 04** Böden stürzen und das Backpapier vorsichtig entfernen. Bei Bedarf die Böden auf die richtige Größe trimmen.

3. BUTTERCREME & ZUSAMMENSETZUNG

- 01** Eier & Zucker über einem Wasserbad einige Minuten warm schlagen bis der Zucker gelöst ist und 70°C Erreicht sind.
- 02** Masse für rund 10 Minuten kräftig aufschlagen. Parallel dazu die Butter mit den Salz für einige Minuten kräftig aufschlagen.
- 03** Die Eiermasse in 3-4 Portionen unter die fluffige Butter rühren.
- 04** 1/4 der neutralen Creme abnehmen, den rest mit Likör & Paste aromatisieren.
- 05** Marmelade einmal aufkochen und noch heiss auf den Mürbeteig verstreichen. Den ersten Boden auflegen und mit etwa 1/3 der aromatisierten Creme bestreichen. Nächster Boden aufschlagen und mit neutraler Creme bestreichen. Nächster Boden auflegen und mit 1/3 der aromatisierten Creme verstreichen. Boden auflegen, backpapier auflegen, Torte mit einer glatten Platte beschweren und mindestens 90 Minuten kühlen.
- 06** Torte mit der restlichen Creme gleichmässig und ordentlich verstreichen, nochmals kühlen.
- 07** Marzipan glatt kneten und mit etwas Speisestärke auf der Arbeitsfläche ausrollen.
- 08** Torte mit dem Marzipan einschlagen. Motiv aufmalen, mit Kuvertüre nachziehen und mit Pipinggel ausfüllen.