

Senatoren Torte

Von Kuchenfee

Sie ist unglaublich beeindruckend und braucht tatsächlich etwas Mühe aber das Ergebnis ist einfach der Wahnsinn!

Ich habe vor einigen Monaten nochmal die Erinnerung an eine Senatoren Torte bekommen und musste sie nun endlich mit euch teilen. Gegessen habe ich sie selbst noch nie, daher war ich super gespannt wie eine Torte mit sovielen Komponenten wohl schmeckt. Bis es aber ans naschen ging, musste erstmal viel vorbereitet und hergestellt werden. Es ist definitiv die aufwändigste Torte die ich JE GEBACKEN habe. Diese Torte ist gefüllt mit Baumkuchen, Sachertorte, Kirschen, Marzipan, Preiselbeercreme und vielem mehr, daher war es definitiv wichtig sich gut vorzubereiten und zu planen. Habt ihr schon mal von der Senatorentorte gehört oder sie sogar gegessen? Ich habe mir vor dem Video viele Rezepte rausgesucht und verglichen, nur um festzustellen das jeder Betrieb eine etwas andere Version dieser beeindruckten Torte mache. Manche Konditoreien geben beispielsweise noch Marzipan auf den unteren Boden oder lassen den Vanille Biskuit weg, manchmal wird die Sachertorte getauscht gegen einen anderen Tortenboden und die Preiselbeeren kommen auch nicht immer vor. Ich bin mir daher sicher das mein Durchschnitt aus all den Rezepten etwas kombiniert das allen schmeckt ;)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
3 Std.	1 Std. 30 min	n/a	4 Std. 30 min

14 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 60 g Zucker
- 120 g Butter
 - weich
- 180 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker

SACHERBODEN

- 130 g Kuvertüre
 - Zartbitter, geschmolzen
- 150 g Butter
 - weich
- 100 g Puderzucker
- 6 Eier
 - Raumtemperatur, getrennt, M
- 100 g Zucker
- 140 g Mehl

BISKUIT

- 2 Eier
 - Raumtemperatur, M
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 25 g Butter
 - geschmolzen
- 50 g Mehl
- 55 g Speisestärke

BUTTERCREME

- 4 Eier
 - Größe M
- 200 g Zucker
- 510 g Butter
 - Raumtemperatur (WICHTIG!)

KIRSCHFÜLLE

- 1 Glas Kirschen/Schattenmorellen
- 2 EL Zucker

Werkzeuge

- Springform
- Nudelholz
- Schneebesen
- Gummilippe
- Waage
- Topf
- Küchenmaschine / Handrührgerät

3 EL Speisestärke

1 Schluck Kirschwasser

Optional

AUSSERDEM

300 g Baumkuchen

400 g Marzipanrohmasse

50 g Preiselbeeren

Optional

400 g Kuchenglasur

Zartbitter

30 g Kuvertüre

Zartbitter, geschmolzen

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Butter, Zucker, Salz & Vanillinzucker kurz verrühren dann das Mehl einarbeiten. Den Teig flach drücken und abgedeckt mindestens eine Stunde kalt stellen.
- 02** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 03** Nach dem kühlen den Teig nochmals mit etwas Mühe verkneten und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Stück Backpapier ausrollen. Eine 26er Springform aus Ausstecher nutzen.
- 04** Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten goldig ausbacken, danach auf dem Blech komplett auskühlen lassen.

2. BISKUIT

- 01** Eier mit Zucker, Salz & Vanillinzucker gut 10 Minuten kräftig aufschlagen.
- 02** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 03** Mehl & Backpulver mischen und auf die schaumige Masse sieben. Mit Liebe unterheben und parallel dazu die flüssige Butter einlaufen lassen.
- 04** Die Masse in die Springform geben und im Ofen etwa 15 Minuten goldig ausbacken, danach in der Springform komplett auskühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen und in zwei Böden schneiden (einmal waagrecht halbieren).

3. SACHER

- 01** Butter & Puderzucker kräftig aufschlagen. Nach einigen Minuten beginnen ein Eigelb nach dem anderen einlaufen lassen und abermals kräftig weiterschlagen.
- 02** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 03** Ist die Masse hell, fluffig und luftig, die Kuvertüre einlaufen lassen. Jetzt wird das Eiweiß mit dem Zucker steif geschlagen dabei darauf achten das der Schneebesen und die Schüssel absolut sauber und fettfrei sind!

- 04 Jetzt wird das Eiweiß mit dem Zucker steif geschlagen dabei darauf achten das der Schneebesen und die Schüssel absolut sauber und fettfrei sind!
- 05 Das Eiweiß in 3 Portionen unter die Buttermasse heben, dann das Mehl darauf sieben und unterheben.
- 06 Die Masse in die Form geben und im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten bis eine Stunde backen, danach in der Form komplett auskühlen lassen.
- 07 Hinweis: Dieses Rezept ist für eine 26er Springform, es wird aber lediglich 1/3 dieses Sacherboden gebraucht! Solltest du also keine Reste haben, mach weniger Teig und backe ihn in einer deutlich kleineren Form!
- 08 Aus der Form lösen, in 4 Böden (also 3 mal) durchschneiden, dann mit Hilfe eines Ausstecher (oder Glas beispielsweise) aus den Böden nun 10-12 cm große Scheiben ausstechen.

4. KIRSCHFÜLLUNG

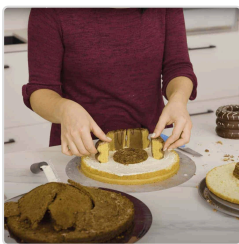
- 01 Die Kirschen vom Saft trennen, den Saft auffangen und in einem Topf mit Speisestärke und Zucker vermengen, dann unter rühren aufkochen.
- 02 Die Kirschen nun vorsichtig einrühren und die Füllung auskühlen lassen.

5. BUTTERCREME

- 01 Die Eier mit der Zucker über einem Wasserbad bei mittlerer Hitze aufschlagen bis sie rund 75°C erreicht haben. Dann mit einer Küchenmaschine solange aufschalgen bis sie wieder auf Raumtemperatur sind.
- 02 Parallel zum aufschlagen der Eier am besten auch schon die Butter rund 10 Minuten kräftig aufschlagen. Solltest du nur ein Gerät haben, am besten erst die Butter aufschlagen, dann die Eier.
- 03 Die Eiermasse nun in 3-4 Portionen bei kleiner Geschwindigkeit in die Butter geben. WICHTIG: Nicht anders rum! Die Eier müssen zur Butter gegeben werden. Andersrum entsteht eine super grisselige Masse die schwer zu retten ist. Sollte die Masse sich trotz richtiger Reihenfolge trennen, die Schüssel kurz über dem Wasserbad erwärmen und erneut verrühren bis alles zusammen kommt.

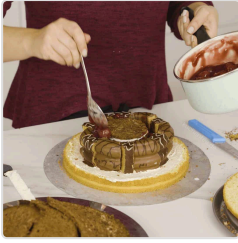
6. ZUSAMMENSETZTEN

- 01 Die geschmolzene Schokolade auf dem Mürebteig verteilen, dann einen der beiden Biskuitböden darauf "kleben". Als nächstes eine Dünne Schicht der Buttercreme auf den Biskuit streichen und mittig einen der Sacherböden legen.
- 02 Den Baumkuchen in Stück schneiden und mit etwa einem Zentimeter abstand zum ersten Sacherboden um den Sacherboden platzieren.



- 03 Nun rund 1/4 der Buttercreme abnehmen und mit den Preiselbeeren verrühren.
- 04 Die Preiselbeerencreme auf den Sacherböden verteilen und aufbauen.

05 Zwischen die Sacherbödentorte & die Baumkuchen die Kirschen einfüllen.



06 Nun die Neutrale Creme nehmen und die Torte vorsichtig & behutsam zu einer Kuppel einstreichen, dann den zweiten Biskuitboden auflegen, andrücken und nochmals dünn einstreichen.



07 Die Torte nun so mindestens drei Stunden am besten über Nacht durchkühlen.



08 Nach dem Kühlen die Torte nochmals ordentlich aber dünn einstreichen, dann den Marzipan mit etwas Puderzucker auf der Arbeitsfläche ausrollen um die Torte damit einzuschlagen.



09 In der Mikrowelle oder im Wasserbad die Kuchenglasur lösen, die Torte auf ein Gitter stellen und mit der Glasur überziehen.



10 Ist die Glasur fest, kann sie auf eine Servierplatte gesetzt und mit einer kleinen Menge Restcreme ausgarniert werden.