

Hochzeitstorte „Dirndl und Lederhose“

Böden (jeweils 2x zubereiten)

Schokoladenboden

4 Eier mit 200g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker mindestens 10 Minuten lang schaumig aufschlagen.

200ml Sonnenblumenöl und 200ml Schokoladenmilch kurz unter die Eimasse rühren.
270g Mehl, 30g Kakao und 1 Pck. Backpulver vermischen, auf den Teig sieben und unterheben.

Den Teig in eine Herzform mit einem Durchmesser von 25cm einfüllen und im vorgeheizten bei 160°C ca. 45 Minuten backen.

Vanilleboden

4 Eier mit 200g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker mindestens 10 Minuten lang schaumig aufschlagen.

200ml Sonnenblumenöl und 200ml Vanillemilch kurz unter die Eimasse rühren. Eine Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark unterrühren.

300g Mehl und 1 Pck. Backpulver vermischen, auf den Teig sieben und unterheben.

Den Teig in eine Herzform mit einem Durchmesser von 25cm einfüllen und im vorgeheizten bei 160°C ca. 45 Minuten backen.

Füllungen (jeweils 2x bzw. doppelt zubereiten)

Schokoladen-Rum-Creme

6 Blatt Gelatine für 5-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

250ml Milch, 25g Puddingpulver und 30g Zucker vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen.

Die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen und etwas ausdrücken.

Anschließend in die Puddingmasse geben und für ca. 1 Minute gut mit dem Schneebesen unterrühren.

700g Sahne mit 50g Zucker steif schlagen.

250g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen.

Geschmolzene Schokolade zur Puddingmasse geben und zusammen mit einem guten Schuss Rum unterrühren.

Anschließend die Sahne unterheben.

Champagner-Sahne-Creme

6 Blatt Gelatine für 5-10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

250ml Milch, 25g Puddingpulver und 30g Zucker vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen.

Die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen und etwas ausdrücken.
Anschließend in die Puddingmasse geben und für ca. 1 Minute gut mit dem Schneebesen unterrühren.
700g Sahne mit 50g Zucker steif schlagen.
140ml Champagner unter die Puddingmasse rühren
Anschließend die Sahne unterheben.

Ganache

1,2kg Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken.
600ml Sahne aufkochen und zur Schokolade geben, dann glattrühren und abkühlen lassen.

Zusammensetzen

Für eine Herztorte jeweils einen Schokoladen- und einen Vanilleboden einmal durchschneiden.

Einen Schokoladenboden mit einem herzförmigen Tortenring umschließen. Darauf die Hälfte der Schokoladen-Rum-Creme geben.

Darauf einen Vanilleboden setzen, dann die Champagner-Creme und den zweiten Vanilleboden darauflegen.

Auf den zweiten Vanilleboden die restliche Schokoladen-Rum-Creme geben und mit dem zweiten Schokoladenboden abschließen.

Anschließend mit Ganache überziehen und glattstreichen.

So auch die zweite Herztorte zusammensetzen und mit Ganache für die Dekoration mit Fondant vorbereiten.