

Japanischer Traumgarten

7 Geschmackssinne

Sesam – Ingwer – Zitrone – Birne & Mohn – Kirsch – Lychee

Erster Kuchenteig (unten):

Zutaten

8 Eier
400 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
400 ml Öl
400 ml Mineralwasser
600 g Mehl
200 g Stärke
2 P. Backpulver
50g Sesam

Zubereitung:

Die Backform 30x30 cm vorbereiten und mit Backpapier auskleiden.

Ofen auf 170°C Oberunterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 5 Min. sehr schaumig rühren, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben Ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren. Am Schluss Sesam unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen backen.

Je nach Backform variiert die Backzeit ca.45-55 min

Ich habe den unteren Kuchenteig doppelt gebacken um die gewünschte Höhe zu erreichen.

Zweiter Kuchenteig (oben):

Zutaten

6 Eier
300 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
300 ml Öl
300 ml Mineralwasser
450 g Mehl
150 g Stärke
1,5 P. Backpulver
70 g Mohn

Zubereitung:

Die Backform 15x15 cm vorbereiten und mit Backpapier auskleiden.

Ofen auf 170°C Oberunterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt ca. 5 Min. sehr schaumig rühren, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben. Ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren. Am Schluss Mohn unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen backen.

Je nach Backform variiert die Backzeit ca.35-45 min

Ich habe den Kuchenteig auf zwei Formen 15x15cm geteilt und gleichzeitig gebacken

Zutaten für die Buttercreme

Zitrone-Ingwer

1l Fruchtpüree Ingwer-Zitrone von BOIRION
2 Pack Sahne Puddingpulver
2 EL Honig
2EL Zucker
500g Butter
Puderzucker nach Geschmack

Kirsche

500ml Kirschpüree von Ponthier
1 Pack Sahne Puddingpulver
1 EL Zucker
250g Butter
3 EL Kirschlikör
Puderzucker nach Geschmack

Zubereitung

Das Fruchtpüree abmessen, ggf. mit Zucker (und Honig für Ingwer-Zitrone Buttercreme) abschmecken und einige Esslöffel abnehmen. Das restliche Fruchtpüree aufkochen.

Die Puddingpulver mit dem kalten Fruchtpüree glattrühren. Dabei die Flüssigkeit zum Puddingpulver geben und nicht umgekehrt, sonst gibt es Klümpchen.

Den Topf mit dem kochenden Fruchtpüree vom Herd ziehen und die angerührte Puddingpulver einrühren. Das Püree wird fast sofort dicklich, muss aber dennoch noch einige Minuten unter ständigem Rühren vorsichtig erwärmt werden. Sonst schmeckt man später die Stärke raus.

Ist der Pudding fertig, legt man direkt auf die Oberfläche ein Stück Frischhaltefolie. So wird der Pudding gleichmäßig fest. Dann sollte der Pudding vollständig abkühlen, am besten über Nacht.

Die Butter wird ebenfalls aus dem Kühlschrank geholt und sollte Zimmertemperatur annehmen.

Dann wird die Butter mit etwas Puderzucker weißlich-cremig aufgeschlagen. Unter ständigem Rühren gibt man nun den Pudding hinzu. Es entsteht eine glatte Creme.

Zutaten für Gelee

Birnen Gelee

500ml Birnen Püree
3 Pack Fix Gelatine

Lychee Gelee

500ml Lychee Püree
4 Pack Fix Gelatine

Die Zutaten vermischen und kalt stellen für mehrere Stunden.
Das Gelee habe zwischen die Buttercremeschicht und den Kuchenteig verteilt.

Ganache

500g Sahne

1200g weiße Schokolade

Herstellung:

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hineingeben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum lagern.

Torte füllen

Die Böden jeweils 2mal durchschneiden. Mit Gelee bestreichen und mit der Buttercreme füllen. Die Torten eine Stunde kühlen, anschließend mit einer dünnen Schicht Ganache bestreichen. 1 Stunde kühlen.

Zum Schluss habe ich den Kuchen mit Fondant abgedeckt und Dekoriert.

Die Dekoration besteht aus Fondant und Blütenpaste.