

## Rezept Mähdreschertorte Birgit Fiedler

Die Torte besteht aus zweierlei Schokoladenteig, einem dunklen, saftigen Schokoladenteig und einem dunklen Biskuit, gefüllt mit einer leichten Schokoladen Buttercreme und einer Feigen-Honig-Nuss-Füllung.

### Schokoladenboden:

5 Eier (trennen, Eischnee schlagen)  
150 g brauner Zucker  
100 g gesalzene Butter  
150 g Butter  
100 g Vollmilch Kuvertüre  
100 g dunkle, backfeste Schokostückchen  
2 Eßl. Backkakao  
Etwas Rum  
50 ml Sahne  
100 g Stärkemehl  
150 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen, zum Schluss, nach und nach die geschmolzene Kuvertüre unterrühren und den Eischnee unterheben, in einem eckigen Backrahmen bei 175° ca. 30-35 Minuten backen, nach 2/3 der Zeit Stäbchenprobe machen und Backzeit evtl. verkürzen oder verlängern.

### Biskuitboden:

5 Eier  
100 ml Wasser  
100 g Biskuitfein von Lumara  
100 g Zucker  
100 g Mehl  
etwas Backkakao

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuiteig herstellen und in einem eckigen Backrahmen bei 180° ca. 20-25 Minuten backen. Auch hier besteht natürlich die Möglichkeit einen anderen Biskuitboden, ohne Lumara Backzubehör zu verwenden.

### Buttercreme/Füllung:

500 g Butter  
1 Pck. Vollmilch Kaltcreme von Lumara  
(alternativ 2 Pck. Puddingpulver, 1l Milch, 250g Puderzucker)  
Rum zum Abschmecken der Creme und zum Tränken der Böden  
etwas Backkakao  
pürierte Feigen (nach Geschmack mit Zucker und Rum abschmecken)  
1 Pck. Honig-Nussmischung (klein hacken)

Weiche Butter kräftig aufschlagen, die nach der Packungsanleitung angerührte Vollmilch- Kaltcreme dazugeben und weiterschlagen bis eine geschmeidige Buttercreme entsteht, die Creme mit Rum und Kakao abschmecken.

Die Verwendung von Vollmilch Kaltcreme hat den Vorteil, dass man keinen Pudding kochen muss und nicht auf das Abkühlen warten braucht. Wenn man möchte kann man gern die übliche Variante der Buttercreme mit gekochtem Pudding verwenden, dabei ist dann aber auf die passende Temperatur des Puddings und der Butter zu achten damit die Creme nicht gerinnt.

### Herstellung der Torte:

Die Tortenböden zurechtschneiden, im Wechsel, Schokoboden, tränken, mit pürierten Feigen bestreichen mit den gehackten Nüsse bestreuen, Buttercreme draufgeben, verstreichen, dann Biskuitboden auflegen ..... usw. Das Ganze wiederholen bis die entsprechende Höhe erreicht ist und dann daraus der Form entsprechend einen Mähdrescher modellieren, außen nochmal mit Buttercreme einstreichen und glätten und mit farblich passendem Fondant überziehen. Das Mähdrescherzubehör, wie zB. der Dreschtisch, sollte entsprechend früher aus Fondant hergestellt werden um eine gewisse Stabilität durch Trocknen des Fondants zu erreichen. Die Teile werden dann kurz vor der Verwendung erst zusammengebaut.