

Angeliki Paitari

Tea – Time Cake



Zutaten Teig (26 cm Form):

300gr. Zucker
5 Eier
1 Vanillezucker
100ml Öl
200ml Orangensaft
300gr. Mehl
2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach das Öl und den Orangensaft hinzufügen unditerrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Eiemischung hinzufügen. Bei 160°C, Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Zutaten Teig (22 cm Form):

250gr. Zucker
4 Eier
1 Vanillezucker
85ml Öl
170ml Orangensaft
250gr. Mehl
1,5 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach das Öl und den Orangensaft hinzufügen unditerrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Eiemischung hinzufügen. Bei 160°C, Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Zutaten Schokoladenfüllung (26er Boden):

450g Puderzucker
110g Butter (zimmerwarm)
125g Backkakao
1 Tl Vanilleextrakt
250g Sahne

Zubereitung:

Backkakao mit dem Puderzucker und der zimmerwarmen Butter in eine Rührschüssel geben und aufschlagen. Sobald die komplette Butter untergerührt ist, den Vanilleextrakt dazugeben und nach und nach die Sahne (nicht geschlagen) hinzufügen. Solange schlagen bis sich der Puderzucker komplett aufgelöst hat. Das kann bis zu 15 Minuten dauern.

Zutaten Vanillepudding mit Himbeeren (22er Boden):

3 Eigelb
75 g Zucker
40 g Stärke (Weizenstärke oder Maisstärke)
330 g Milch
1 Vanilleschote
300 g Sahne steif geschlagen und vorsichtig darunter ziehen
300g frische Himbeeren

Zubereitung:

Eigelb, Stärke und Zucker mit einem Schneebesen vermischen. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen, direkt in die Eimasse geben und kräftig rühren. Durch die Stärke und das Eigelb bindet die Creme. Dann erneut im Wasserbad unter ständigem erwärmen, mit Vorsicht, damit die Eimasse nicht gerinnt. Anschließend die Masse mit Folie abdecken damit keine Haut entsteht. Im Kühlschrank für 2-3 Std. auskühlen lassen. Wenn die Creme komplett abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und in den Vanillepudding unterheben. Statt Milch kann man auch Orangensaft verwenden, dann hat man eine Orangencreme.

Zutaten Teig (Teekanne):

300gr. Zucker
5 Eier
1 Vanillezucker
100 ml Öl
200 ml Orangensaft
300gr. Mehl
2 Tl. Backpulver

Zubereitung Teig (Teekanne):

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach das Öl und den Orangensaft hinzufügen unditerrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Eiermischung hinzufügen.

Der Teig wird anschließend in zwei hitzebeständigen Schüsseln (ca. 20cm Durchmesser) aufgeteilt und bei 170°C [Umluft](#), 40-50 Min. gebacken (die Backzeit kann von Ofen zu Ofen variieren). Die Schüsseln sollten leicht eingefettet und bemehlt sein, damit der Kuchen sich nach dem Backen auch lösen lässt.

Wenn nach dem Backen kein roher Teig mehr bei der Stäbchenprobe hängen bleibt, ist der Kuchen fertig und muss erst mal komplett abkühlen. Am besten deckt man ihn dazu mit Alufolie ab, damit er nicht austrocknet. Er lässt sich so besser verarbeiten.

Zutaten Matcha-Tee

Buttercremefüllung: (Teekanne)

(2x zubereiten, einmal ohne Matcha-Tee)
ca. 180g Eiweiss
300g Zucker
500g Butter (weich !)
20 gr. Matcha Tee

Zubereitung:

Das Eiweiß mit dem Zucker über dem Wasserbad auf ca. 80°C erhitzen, mit häufigem rühren. Wird nicht regelmäßig gerührt kocht das Eiweiß und wird richtig hart, wie ein gekochtes Ei und ist dann nicht mehr zu gebrauchen - dh. es kann dann nicht mehr verwendet werden.

Wenn das Eiweiß auf ca. 80°C erhitzt ist (zur Not ein Thermometer zur Hilfe nehmen) und die Zuckerkrystalle sich alle gelöst haben (Probe : die Masse zwischen Daumen und Zeigefinger reiben) wird die Masse in die SAUBERE! Küchenmaschine gegeben und aufgeschlagen mit einer Prise Salz. Wenn die Masse schöne, feste Spitzen zieht und abgekühlt ist, wird in 3 - 4 Portionen die weiche Butter und der Matcha-Tee dazugeben bis es eine schöne glatte Masse ergibt. Die Baiser-Masse muss kalt sein bevor die Butter hinzugefügt wird.

Hinweise:

Zucker kann nach Bedarf & Geschmack auch reduziert werden. Die Buttercreme ist fondanttauglich. Zum aromatisieren einfach etwas Marmelade, flüssige kalte Schokolade oder Nutella verwenden.

Dekoration:

1500g Fondant, weiß
600g Fondant, rosa
150g Fondant, rot
150g Fondant, gelb
100g Fondant, grün
150g Fondant, violett
Weiße Zuckerperlen
Lebensmittel Puderfarbe, gold
Tortenspitze rosa

Torte zusammensetzen und fertigstellen:

Die Kuchenteige mit einem Tortenmesser in 3 gleichmäßige Schichten schneiden. Den Teig mit 26cm Durchmesser mit der Schokoladenfüllung bestreichen und in den Kühlschrank stellen.
In der Zwischenzeit streichen wir die Vanille-Himbeerfüllung auf den Teig mit dem 22 cm Durchmesser. Diesen ebenfalls für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Beide Torten dünn mit Buttercreme (ohne Matcha-Tee) bestreichen damit die Krümel gebunden werden. Anschließend 15 Minuten kühlen.
Zweite Schicht auftragen und glatt streichen. Im Kühlschrank ruhen lassen.
In dieser Zeit den Fondant weich kneten und vorbereiten. Die Fondantdecke darüber ausrollen und mit den Händen und anschließend mit einem Fondantglätter glätten. Damit das Gewicht der oberen Torte nicht zu schwer wird, wird die untere Torte mit Cakepop-Sticks verstärkt. Genau das selbe gilt auch für die Teekanne die am Schluss auf die zweite Torte gesetzt wird.

Zubereitung Tortenspitze:

Für die Tortenspitze benötigt man eine Silikonform und das passende Pulver dazu. Ich verwende das „Tricot Mix“ in der Farbe weiß. Das Pulver wird einfach mit Wasser angerührt und kann mit einem Spatel oder einer Tortenkarte aufgestrichen werden. 100 g Pulver zu 80 – 100 g Wasser! – schon könnt ihr die Spitze herstellen. Ich habe weißes Pulver verwendet, was den Vorteil hat, dass man es mit etwas Lebensmittelfarbe beliebig einfärben kann. Möchte man sich erst später für eine Farbe entscheiden, kann man die Spitze zunächst weiß lassen und erst kurz vor Gebrauch mit Lebensmittelfarbe anmalen. Dafür etwas Pulverfarbe mit ein paar Tropfen klarem Alkohol wie Wodka mischen und auf das Lace streichen. [Die Form](#) 15 Minuten backen, besser gesagt „trocknen“ lassen. Nach dem Herausnehmen habe ich alles in [der Form](#) auskühlen lassen, dann vorsichtig umgedreht und die Form abgezogen. Mit etwas Zuckerkleber an der Torte fixieren.

Kugel: (Teekanne)

Die beiden Kuchenhälften werden aus den Formen genommen und so zu Recht geschnitten, dass sie gut aufeinander gesetzt werden können.
Danach wird auf einer Hälfte Matchatee-Buttercreme verteilt. Die Kuchen zu einem Ball zusammengesetzt und für 15 Minuten in den Kühlschrank gestellt.
So hat die Buttercreme die Chance fester zu werden und den Kuchen gut zusammenzuhalten.
Nach dieser Zeit wird der Kuchen noch in Form gebracht und komplett mit der Buttercreme bestrichen (nicht zu dick).
Anschließend wird weißer Fondant, auf gesiebten Puderzucker oder Bäckerstärke ausgerollt und der Kuchen damit eingedeckt. Für die Teekanne habe ich aus weißem Fondant und CMC (Blütenpaste) eine Ausgießnase und einen Henkel geformt und diese aushärten lassen.
Dann mit Hilfe von Blumendraht an die Teekanne befestigt.
Den Deckel, die verschiedenen Rosen und die Tasse habe ich mit dem gleichen Prinzip hergestellt und mit Lebensmittelpulver dekoriert.
An der Ausgießnase, habe ich ein Strohalm verwendet der in die Tasse hineinläuft und befestigt, die Tasse mit verschiedenen Blüten gefüllt und mit weiteren Blüten dekoriert und mit etwas Zuckerkleber befestigt.

Viel Spaß beim nachbacken 😊

