"Franken backt" - 2017

Hügelfriedfhof

von Eva Seidel,

Dahlienstraße 27

90542 Eckental

1. Stock Kürbis-Haselnussteig

Zutaten:

8 Eier

400g Zucker

200ml Sonnenblumenöl

60g Kakao

320g gemahlene Haselnüsse

440g Mehl

600g Kürbispüree

2 Pack. Backpulver

2 EL. Zimt

1 Pr. Salz

Muskatnuss

Zubereitung:

Eier mit Zucker ca. 10 Min. lang schaumig rühren. Öl dazu mischen, dann die trockene Zutaten, die Nüsse und zum Schluss das Kürbispüree. In 2 Teilen backen in 26cm Formen. Abkühlen lassen.

1. Stock Creme: Parisercreme mit Nugat

Zutaten:

250ml Sahne

250g Kuvertüre

300g Nugat

Zubereitung:

Aus der Sahne und Kuvertüre eine Ganache zubereiten. Danach im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn es gestockt ist, aufschlagen und Nugat untermischen.

Einen Boden einmal gerade durchschneiden, den anderen Boden einmal schief schneiden. Mit warme (selbst gemachte) Kürbismarmelade den Boden bestreichen, dann 1/3 von der Creme darauf verteilen, danach kommt wieder ein Boden darauf bis alle Boden verbraucht sind. Die letzte zwei Boden schief aufeinander stapeln. Ca. 2 Stunden kühlen lassen.

2. Stock Orangenteig

Zutaten:

4 Eier

200g Zucker

1Pr. Salz

1/2 TL Vanilleextrakt

200ml Sonnenblumenöl

Abrieb von 2 Orangen

200 ml Orangensaft

300g Mehl

100g Stärke

1Pack. Backpulver

rote und gelbe Lebensmittelfarben

Zubereitung:

Eier mit Zucker sehr schaumig rühren. Öl, Orangensaft, Salz, Extrakt, Abrieb dazutun. Zusammenrühren, die trockene Zutaten unterrühren. Zum Schluss den Teig einfärben. In zwei 20cm Formen backen. Abkühlen lassen.

2. Stock Creme: Orangenbuttercreme

Zutaten:

500ml Orangensaft

120g Zucker

Abrieb von 2 Orangen

1Pr. Salz

45g Stärke

3Eigelbe

Daraus ein Pudding kochen, abdecken mit Frischhaltefolie und abkühlen lassen. Danach 320g Butter schaumig rühren und nach und nach den Pudding unterheben.

Den Boden genauso schneiden wie den erste Boden, mit Orangenlikör tränken, mit der Creme füllen. Stapeln genauso wie bei erste Boden. Abkühlen lassen. Die Böden umdrehen und in Form schneiden. Danach eine Ganache zubereiten und damit die Böden zweimal bestreichen. Über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Ganache:

200ml Sahne

400g Zartbitter Kuvertüre

Die Dekoelemente noch diesen Tag modellieren, dass sie bis nächsten Tag aushärten können.

Tag 2:

Die kleine Torte mit Fondant überziehen. Die große Torte muss noch in der Mitte ausgehöhlt werden. Danach auch diese Torte mit Fondant überziehen. Die zwei Torten zusammensetzen (mit Cakepop-Stäben stabilisieren) und dekorieren.

RIP
RIP
RIP
RIP
RIP

RIP