

SCHOKO-VANILLE „GEOMINO“ TORTE



ZUTATEN

Für die Böden:

Heller Boden:

4 Eier
130g Zucker
50g Mehl
50g Stärkemehl
50g flüssige Butter

Schokoladen Boden:

4 Eier
130g Zucker
35g Mehl
35g Stärkemehl
25g Kakao
50g flüssige Butter

Für die Füllung:

1 Packung Vanillepudding
500ml Milch
2 EL Zucker
1 Packung Vanillezucker
400g weiche Butter
Vanillearoma/ Vanillepaste
50g dunkle Schokolade
1 Glas rote Marmelade oder Gelee

Für die Deko:

2 Packungen „Geominos“
von Wicklein
frische Früchte, z.B.
Himbeeren & Heidelbeeren
gehackte Pistazien

Arbeitszeit: ca. 3-4 Stunden (ohne Kühlzeit)

Arbeitsmaterialien: Tortenring mit 20cm Durchmesser, ggf. verstellbarer Tortenring

ZUBEREITUNG

So meine Lieben, heute gibt's ein etwas anspruchsvolleres, bzw. zeitaufwendigeres Rezept für euch. Und zwar unsere wunderschöne Schoko-Vanille Buttercreme Geomintorte. Die Torte, die im nachfolgenden Rezept beschrieben wird, hat nur einen Durchmesser von 20cm. Da es sich hierbei aber um eine Buttercreme Torte handelt ist das auch gar nicht so verkehrt, da unsere Stücke dann nicht ganz so mächtig sind.

Gleich mal vorneweg, dies ist nur ein Rezeptvorschlag von mir, für euch. Allerdings lässt sich jede Sahne- oder Cremetorte ganz leicht mit unseren Geomino Keksen verschönern. Und grade, wenn man das mit dem Torten einstreichen nicht immer ganz so super hinbekommt, sind die Geominos von Wicklein immer eine optisch schöne und auch leckere Methode aus jeder Torte den Hingucker schlechthin zu machen.

Also dann legen wir mal los. Als erstes sollten wir die Tortenböden backen. Diesen Arbeitsschritt kann man auch am Tag vorher schon ausführen, dann hat man am eigentlichen Tortentag nicht so lange Abkühlzeiten und für ungeübte Tortenbäcker ist es dann auch einfacher den Tortenboden zu schneiden. Solltet ihr dies tun wollen, denkt daran eure abgekühlten Böden gut zu verpacken und im Kühlschrank zu lagern, damit sie bis zum nächsten Tag nicht austrocknen. Da wir zwei verschiedene Tortenböden backen wollen ist es von Vorteil, wenn man zwei Tortenringe mit dem Durchmesser 20cm zur Hand hat. Habt ihr das nicht, ist das kein Weltuntergang. Dann müsst ihr die Böden eben nacheinander backen.

Kommen wir zur Herstellungsweise unserer Böden. Was wir heute machen wollen sind keine einfachen Biskuitböden, sondern sogenannte „Wiener Böden“. Der Unterschied zum einfachen Biskuit besteht darin, dass wir beim Wiener Boden noch flüssige Butter dazugeben, was das Ganze etwas saftiger macht.

Also so wird's gemacht:

Als erstes solltet ihr euren Ofen auf 180 C° Oberhitze/Unterhitze vorheizen und euch euren Tortenring oder auch Tortenringe bereitstellen. Dann verflüssigt ihr eure Butter und stellt diese erst mal zur Seite. Dann wiegt ihr eure trockenen Zutaten, also Mehl und Stärkemehl (beim Schokoladenboden, auch den Kakao) ab, mischt das Ganze. Ich empfehle auch gerne das Ganze einmal zu sieben, da grade der Kakao manchmal Klümpchen aufweist.

Als nächstes schlagt ihr eure Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät, auf mittlerer Stufe auf. Dies kann etwas Zeit in Anspruch nehmen. Schlagt so lange bis die Eier-Zucker Masse schön hell und schaumig geworden ist.

Ist dies geschehen, hebt ihr nach und nach die trockenen Zutaten und als letztes auch die flüssige Butter unter die Eimasse. Macht diesen Arbeitsschritt mit Bedacht, da ihr sonst aus eurer mühsam aufgeschlagenen Eiermasse wieder das ganze Volumen rausrührt.

Und fertig ist der Wiener Boden. Jetzt, für ca. 20-25min, ab damit in den vorgeheizten Backofen.

Sobald der Boden fertig gebacken ist, zieht ihr ihn zum Abkühlen auf ein Gitter und legt ein Geschirrtuch darüber.

Während die Tortenböden abkühlen, können wir schon mal unsere Buttercreme vorbereiten. Wir machen hierfür erst einmal die Buttercreme Grundmasse, die wir später aufteilen und aromatisieren.

Als erstes wiegen wir uns mal 400g Butter ab und stellen sie an einen Ort an dem sie in Ruhe etwas weich werden kann, damit wir sie später gut aufschlagen können. Als nächstes kommt der Vanillepudding. Verwendet eine Packung Vanillepuddingpulver und kocht den Pudding nach der Anleitung auf der Packung mit 500ml Milch, allerdings reichen 2 EL Zucker und eine Packung Vanillezucker für die Süße völlig aus.

Zum Weiterverarbeiten muss der Pudding noch auf Zimmertemperatur abkühlen. Füllt ihn am besten in eine flache Schüssel oder einen tiefen Teller um, dann geht das mit dem Abkühlen noch schneller. Und nicht vergessen den Pudding mit einer Frischhaltefolie oder ähnlichem abzudecken, damit er keine Haut bekommt.

Sowohl der Pudding als auch die Butter sollten später zum verarbeiten Zimmertemperatur haben. Ist die Butter noch nicht weich genug zum Aufschlagen, einfach kurz bei kleinster Stufe in die Mikrowelle packen.

Während wir darauf warten, dass alles abkühlt, bereiten wir uns noch die Schokolade, zum aromatisieren der Buttercreme, vor. Hackt dafür die dunkle Schokolade in grobe Stücke und bereitet Topf und Schüssel für ein Wasserbad vor.

Tortenböden immer noch nicht abgekühlt?

Dann räumt doch schon mal ein bisschen die Küche auf. Das kann nie schaden.

Weiter geht's. Löst eure Tortenböden, falls das noch nicht geschehen ist aus den Ringen, halbiert beide horizontal und legt sie kurz beiseite.

Einen Tortenring könnt Ihr gleich wieder sauber machen, den braucht Ihr nämlich um die Torte einzusetzen. Dafür könnt Ihr schon mal ein Stück Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den sauberen Ring darauf stellen.

Dann machen wir mal die Buttercreme fertig. Jetzt ist es an der Zeit eure Schokolade zu schmelzen.

Nehmt eure weiche Butter und schlagt sie in der Küchenmaschine auf, bis sie hell und luftig geworden ist.

Dann gebt Ihr nach und nach den abgekühlten Vanillepudding dazu, bis sich alles zu einer homogenen Masse verbunden hat. Wenn der Temperaturunterschied zwischen Pudding und Butter zu groß ist, verbinden sich die Massen nicht und eure Buttercreme wird „grieselig“. Sollte das passieren, einfach ein bisschen anwärmen und weiter Rühren, dann löst sich das Problem von selbst.

Fertig ist die Grundmasse. Von dieser nehmt Ihr jetzt ca. $\frac{1}{4}$ und rührt die geschmolzene Schokolade darunter. Zack, Schokoladenbuttercreme. Wer will, kann diese auch noch mit einem Schuss dunklem Rum abschmecken.

In die übrigen $\frac{3}{4}$ gebt ihr jetzt, je nachdem was Ihr habt, etwas Vanillearoma, Vanillepaste oder etwas ausgekratzte Vanilleschote hinein. Zack! Vanillebuttercreme. Wichtig! Abschmecken unbedingt erwünscht.

Den schwierigsten Teil habt Ihr nun überstanden.

Jetzt wird geschichtet.

Bereitet euch zwei Spritzbeutel mit Lochtülle vor und füllt in den einen etwas von der Vanillebuttercreme und in den anderen die Schokoladenbuttercreme. Legt den ersten Schokoladenboden in den vorbereiteten Ring. Wenn Ihr wollt, könnt Ihr die Böden auch immer mit einer dünnen Schicht Marmelade bestreichen, bevor die Buttercreme darauf kommt, das macht die ganze Sache noch ein bisschen saftiger.

So nun spritzt ihr eine Spirale aus heller und dunkler Buttercreme auf euren Boden. Fangt am äußeren Rand am besten immer mit heller Buttercreme an, dann ein Ring dunkle Buttercreme, dann wieder hell und so weiter.

Als nächstes kommt ein heller Boden und wieder eine Spirale mit Vanillebuttercreme und Marmelade bzw. Gelee.

Dann wieder ein dunkler Boden und Spirale mit Schoko- und Vanillebuttercreme.

Und zum Abschluss nochmal ein heller Boden. Schon geschafft! Und warum eigentlich der ganze Aufwand mit den Spiralen? Ich verrate es euch: Das sieht später im Anschnitt einfach bombastisch aus ;)

Nun muss eure Torte nochmal mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Jetzt müsset Ihr auch eigentlich noch etwas helle Buttercreme übrighaben. Diese solltet Ihr jetzt auch am besten bei Zimmertemperatur lagern, damit sie nachher auch noch weich genug zum Einstreichen ist. Sollte sie es später nicht mehr sein, einfach nochmal ein bisschen erwärmen und durchrühren, dann geht das schon klar.

So jetzt streicht Ihr eure Torte noch mit der verbliebenen Buttercreme ein. Macht euch keinen Stress, wenn sie am Rand nicht so perfekt aussieht, denn das wird, dank unserer leckeren Geominos, später niemand mehr sehen. Diese stellt Ihr nämlich einfach außen um die Torte herum und sieh einer an: wunderschön!

Wie Ihr auf den Bildern seht, habe ich meine Torte am unteren Rand noch mit Pistazien abgesetzt, und obendrauf, als Stückgarnierung (Ich habe meine Torte in 12 Stücke geteilt) noch kleine Rosetten aus meiner restlichen Buttercreme gespritzt und mit frischen Früchten und Pistazien verziert. Aber lasst eurer Kreativität freien Lauf. Ich bin sicher ihr macht das toll und super schmecken wird die Torte sowieso.

Und jetzt wünsch ich euch viel Spaß und viel Erfolg beim Nachbacken.

Alles Liebe eure Katinka