



PINKE CANDY TORTE MIT DRIP

Zutaten:

Böden (20er Springform):

- 8 Eier
- Prise Salz
- 180 g Mehl
- 230 g Zucker
- 90 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 3 EL Backkakao
- 90 g flüssige Butter
- 3-4 EL Milch

Himbeer-Füllung:

- 300g TK-Himbeeren
- 2 gehäufte EL Stärke
- etwas Milch, Likör oder Saft zum Tränken

Mascarpone-Creme zum Füllen:

- 700g Mascarpone (zimmerwarm)
- 220g weiche Butter
- 100g Puderzucker

So geht's:

1 Die Böden:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und Backpapier in eure Springformen spannen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Wenn das Eiweiß steif ist, den Zucker zugeben und nochmal richtig lange schlagen, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat, beiseite stellen.

Das Eigelb mit dem Kakao, der flüssigen Butter und etwas Milch verrühren, dann das Mehl mit Backpulver und der Stärke vermischen und mit einem großen EL vom geschlagenen Eiweiß dazu geben. Alles gut miteinander verrühren. Vorsichtig den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.

Den Teig in zwei Formen (oder auf 2 mal) backen. Den Teig auf die Formen verteilen und gemeinsam für ca. 40-45 min backen, auskühlen lassen und aus den Formen nehmen.

2 Fruchtfüllung:

Die TK Himbeeren erwärmen und anschließend fein pürieren. Die Stärke einrühren und unter rühren aufkochen lassen, sodass die Masse andickt. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3 Mascarpone-Creme:

Die weiche Butter mit dem Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mind. 10 min lang aufschlagen, sodass sie weiß und fluffig wird. Dann die zimmerwarme Mascarpone dazugeben und unterrühren.





PINKE CANDY TORTE MIT DRIP

Zutaten:

Swiss Meringue-Buttercreme zum
Einstreichen:

- 120g Eiweiß
- 120g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 350g weiche Butter
- 80g Puderzucker
- Optional: weiße Lebensmittelfarbe

Schoko-Drip:

- 150 g weiße Kuvertüre
- 50 g Sahne
- pinke Lebensmittelfarbe

Deko - Beispiele:

- 2 Pinke Donuts
- rosa Macarons
- Raffaellos
- Schokoriegel mit weißer Schokolade
- rosa Gummibärchen
- rosa oder weiße Schokoherzchen
- rosa oder helle Streusel
- kleine Streuselherzchen
- Brause-Ufos
- Mikados mit weißer oder rosa Schokolade

Wichtig ist, dass die Mascarpone die richtige Temperatur hat, sonst flockt oder trennt sich die Masse. Sollte das doch passieren, kein Problem: schnappt euch einen Fön (ja richtig gelesen) und fönt auf niedrige Stufe in die Rührschüssel und schlägt dabei die Masse weiter auf, nach einigen Minuten sollt sich alles cremig verbinden.

4 Swiss Meringue-Buttercreme:

Dafür das Eiweiß in eine Schüssel geben (Schüssel sollte in eure Küchenmaschine passen), den Zucker hinzu und auf ein Wasserbad stellen. Dieses Wasserbad aufkochen lassen und dann auf mittlerer Stufe köcheln lassen, sodass sich das Eiweiß erwärmt (es darf nicht kochen, sonst gibts Rührei). Dabei immer umrühren. Solange rühren und erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 60 Grad).

Das Eiweiß vom Wasserbad nehmen und in der Rührmaschine kalt rühren (geht auch mit dem Handrührgerät). Ihr müsst dafür das Eiweiß solange aufschlagen, bis es Raumtemperatur hat, das dauert ca. 15 min. Das Eiweiß sollte beim Kaltrühren richtig schön steif werden.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker in eine weitere Rührschüssel geben und mind. 10 Minuten lang rühren, bis die Butter weiß wird. Anschließend das geschlagene Eiweiß unterrühren und beiseite stellen. Wer ein härteres weiß möchte, kann nun noch weiße Lebensmittelfarbe einrühren





PINKE CANDY TORTE MIT DRIP

5 Die Torte zusammensetzen:

Die abgekühlten Böden begradigen und dann horizontal halbieren, sodass ihr 4 gleich dicke Böden habt. Beide Buttercremes in Spritzbeutel füllen. Einen der unteren Böden beiseite stellen, dieser bildet den Abschluss.

Einen der Böden mit etwas Buttercreme auf die Kuchenplatte oder das Cakeboard "kleben", wer möchte kann einen Tortenring drumherum spannen. Den ersten Boden dann mit Milch, Liköe o.ä. bestreichen und am Rand einmal mit der Swiss Meringue Buttercreme zum Einstreichen entlang spritzen. Die Mitte mit ca. einem Drittel der Fruchteinlage füllen, anschließend Mascarpone-Creme drauf spritzen und verteilen, sodass die ganze Frucht bedeckt ist.

Den nächsten Boden darauf setzen und ganz leicht andrücken. Diesen wieder tränken und wie gehabt füllen. Mit dem dritten Boden gleich verfahren und mit dem letzten Boden beenden. Den letzten Boden falsch herum aufsetzen, sodass die Unterseite oben ist, dadurch bekommt ihr einen schöneren Abschluss. Diesen nochmal ganz leicht tränken.

Nun eine ganz dünnen Schicht der Swiss Meringue-Creme auf den obersten Boden und wenn ihr keinen Tortenring benutzt auch auf die Seiten des Kuchen geben und grob verteilen. Die Torte erstmal für 30-60 min kühlen.

Großzügig weitere Swiss Meringue-Creme auf die Torte und an den Seiten aufgeben, diese immer wieder mit einem Teigspachtel glattziehen, ggf. erneut Creme auftragen, bis die Torte schön gleichmäßig eingestrichen ist. Die Böden dürfen gerne noch etwas durchscheinen. Nochmal 30-60 min kühlen.

6 Die Torte dekorieren:

Während die Torte kühlt, den Drip vorbereiten. Dafür die weiße Kuvertüre klein hacken. Die Sahne erhitzen und direkt auf die gehackte Schokolade gießen, solange rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Eventuell müsst ihr die Schokolade nochmal für ein paar Sekunden in die Mikrowelle geben, sodass sie flüssig wird. Die pinke Lebensmittelfarbe einrühren. Den Drip für ein paar Minuten abkühlen lassen, er sollte noch flüssig sein, aber nicht mehr heiß.

Nun mit einem TL den Drip am rand der Torte herunter laufen lassen. Testet auf der Rückseite zuerst die Konsistenz der Schokolade. Sie sollte herunterlaufen, aber noch am Rand der kalten Torte stoppen.





PINKE CANDY TORTE MIT DRIP

Einmal rundherum herunterlaufen lassen, je unterschiedlicher die Tropfen in ihrer Länge sind, desto schöner. Die restliche Schokolade oben auf die Torte geben und mit einer Palette oder einem EL gleichmäßig verteilen.

Nun kann die Torte dekoriert werden, getreu dem Motto "Mehr ist Mehr". Ich persönlich mag Donuts sehr gern, Dafür einen Halbieren, beim anderen ca. 1 cm abschneiden, sodass er eine gerade Fläche hat. Auf die Torte setzen und mit jeder Menge Süßigkeiten und Streuseln dekorieren, auch an den Seiten der Torte oder am herunterfallenden Drip.

Bis zum Verzehr kühlen.

