

Vier-Jahreszeiten-Torte à la Weibsi bäckt

Angaben für eine große Torte (Durchmesser 24cm)



Vanilleboden¹:

- 2 Eier
- 50g gesiebter Staubzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 TL Vanillepaste
- 45g glattes Mehl

Zubereitung: Die ganzen Eier mit dem Staubzucker, Vanillezucker und der Vanillepaste sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl unterheben.

Bei ca. 160° Grad (Heißluft) für ca. 12 Minuten auf Sicht backen.

Haselnussboden¹:

- 3 Eier
- 75g gesiebter Staubzucker
- 75g geriebene Haselnüsse
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 EL griffiges Mehl

Zubereitung: Die ganzen Eier mit dem Staubzucker sehr schaumig rühren.

Die Haselnüsse mit den Semmelbröseln und dem gesiebten Mehl unterheben.

Bei ca. 160° Grad (Heißluft) für ca. 12 Minuten auf Sicht backen.

Walnussboden¹:

- 3 Eier
- 75g gesiebter Staubzucker
- 75g geriebene Walnüsse
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 EL griffiges Mehl

Zubereitung: Die ganzen Eier mit dem Staubzucker sehr schaumig rühren.

Die Walnüsse mit den Semmelbröseln und dem gesiebten Mehl unterheben.

Bei ca. 160° Grad (Heißluft) für ca. 12 Minuten auf Sicht backen.

Kakaoboden¹:

- 3 Eier
- 60g gesiebter Staubzucker
- 1 EL Backkakao
- 1 EL griffiges Mehl

Zubereitung: Die ganzen Eier mit dem Staubzucker sehr schaumig rühren.

Das mit Backkakao gesiebte Mehl unterheben.

Bei ca. 160° Grad (Heißluft) für ca. 12 Minuten auf Sicht backen.

¹ Alle Tortenböden tränken mit einer Marinade aus:

60ml Rum + 60ml Wasser + Zitronensaft + Zucker (nach Geschmack)

Himbeeroberscreme

- 500g Himbeeren
- 100g gesiebter Staubzucker
- 5 Blatt Gelatine
- 250ml Schlagobers

Zubereitung:

Die Himbeeren passieren und mit dem Staubzucker klümpchenfrei vermengen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser gut einweichen. Wenn diese richtig schön aufgequollen sind, aus dem Wasser nehmen (nicht ausdrücken) und erwärmen (nicht aufkochen). Ein wenig von den passierten Himbeeren in die etwas ausgekühlte Gelatine geben und so lange verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Diese Masse dann unter die restliche Creme rühren. Das Schlagobers cremig aufschlagen und unter die Himbeeren ziehen.

Pralinécrunch

- gekauft – erwärmt aufstreichen

Schokocreme

- ½ Pkg Paradiescreme Schokoladengeschmack
- 150ml Schlagobers

Zubereitung:

Die Paradiescreme mit dem Schlagobers zu einer feinen Creme anrühren.

Karamellganache

- 100g Goldkuvertüre (Karamellgeschmack)
- 75ml Schlagobers

Zubereitung:

Das Schlagobers erwärmen (nicht aufkochen). Die gehackte Kuvertüre in das Schlagobers geben und so lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

Aufbau (beliebig!)

Vanilleboden – Himbeeroberscreme mit Mini-Himbeernuggets² – Haselnussboden – Pralinécrunch – Walnussboden – Schokocreme – Kakaoboden - Karamellganache

Fertigstellung

Ich habe die Torte mit 200ml geschlagenem Obers eingestrichen und mit 1 Pkg gerösteten Mandelblättchen rundum verziert. Als Deko habe ich verschiedene Schokoladen(pralinen) verwendet. Gut gekühlt genießen!

Eine genaue Anleitung findest du auf weibsi.com!

Gutes Gelingen beim Nachbacken! *Deine Monika Schönwiese*

² Eine speziell hergestellte gefrorene Fruchtmasse, die beim Anschneiden flüssig wird. Kann mit beliebigen Früchten auf Vorrat hergestellt werden und hat einen köstlichen Wow-Effekt in jedem Törtchen oder in jeder Torte.