



Zauberwald-Torte

Menge	Zutaten
500 g	Butter
300 g	Zucker
1 Pckg	Dr.Oetker Vanille Zucker
1 Pckg	Dr.Oetker Vanille Paste
8 Stk	Eier
300 g	Honig
1 Stk	Frischer Ingwer
12 g	Dr.Oetker geriebene Zitronenschale
5 TL	Gemahlene Ingwer
3 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Kardamom
800 g	Glattes Mehl
2 TL	Dr.Oetker Backpulver
2 TL	Dr.Oetker Backsoda/Natron
4 EL	Kakao
600 ml	Milch
1 Stk	Dr.Oetker Backspray
1 Stk	Dr.Oetker Backhandschuh
	Zwetschgen-Pudding-Creme
½ l	Milch
90 g	Zucker
1 Pckg	Dr.Oetker Vanille Zucker
1 Pckg	Dr.Oetker Vanille Pudding
8 Stk	Dr,Oetker Blatt Gelatine
3 EL	Rum
300 g	Mascarpone
250 ml	Zwetschgen-Marmelade
	Mandarinen-Paradies-Creme
1 Pckg	Dr.Oetker Paradies Creme Vanille
1 Pckg	Dr.Oetker Pistazien
300 ml	Kalte Milch
250 ml	Mandarinen Marmelade
5 Stk	Dr.Oetker Blatt Gelatine
	Zum Tränken der Tortenböden
2 EL	Orangen Sirup
4 EL	Honig
	Saft von 2 Zitronen + Abrieb



250 ml Preiselbeer Marmelade

Zum Dekorieren

Zartbitter Ganache

Läuterzucker

1500 g Dr.Oetker Weisses Rollfondant

1 Pckg Dr.Oetker Kakao Glasur

1 Pckg Dr.Oetker Perlen Mix

Zubereitung:

1. Weiches Butter in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker, Vanille Zucker und Vanille Paste schaumig mit Handrührgerät aufschlagen. Danach die Eier und Honig nach und nach unterziehen.
2. Nougat-Masse in Stücke schneiden und in erwärmter Milch zergehen lassen. Nougat-Milch abkühlen lassen.
3. Ingwer schälen und fein reiben. Gemeinsam mit Zitronenschale und Gewürzen in der Masse unterrühren. Danach Mehl mit Backpulver und Natron durchsieben und gemeinsam mit dem Kakao einrieseln lassen. Langsam abgekühlte Nougat-Milch dazu gießen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Die 2 Springformen (26 cm) mit Dr. Oetker Backspray dünn und gleichmäßig einsprühen und den Teig gleich hoch füllen und glattstreichen.
5. Die Formen auf dem Rost des vorgeheizten Rohres schieben.
Ober-/Unterhitze: 175°C.
Backzeit: ca. 100 Min. Unbedingt Stäbchen-Probe machen!
Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Auskühlen lassen.
6. **Zwetschgen-Pudding-Creme**
Milch mit Zucker und Vanille Zucker und dem Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen, danach Zwetschgen Marmelade und Mascarpone unterheben. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und unter die Masse rühren. Inzwischen kaltstellen.
7. **Mandarinen-Paradies-Creme**
Paradiescremepulver mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Pistazien und Mandarinen-Marmelade unterheben. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und in die Masse einrühren. Kaltstellen.
8. **Zum Tränken:**
Von beiden Tortenböden die Kuppe waagrecht abschneiden. Die beiden abgeschnittenen Tortenböden 1-mal durchschneiden.
Orangen Sirup, Honig, Zitronensaft und deren Abrieb verrühren und alle Tortenböden damit tränken. Auf dem untersten Tortenboden einen Teil der Preiselbeer Marmelade verteilen und danach mit einem Teil Zwetschgen-Pudding-Creme überstreichen. Den nächsten Boden daraufsetzen, leicht andrücken und mit Mandarinen-Paradies-Creme bestreichen. Jetzt wiederholt sich noch einmal das gleiche. Achte darauf, dass du als obersten Deckel den Boden des zweiten Korpus hast - dann hast du einen schön gleichmäßigen Tortendeckel. Die beiden

übrig gebliebenen Cremes zusammen mischen und die Torte rundherum dünn mit der Creme einstreichen. Für ca. 1 Stunde kaltstellen.

9. Zum Verzieren:

Jetzt die Torte mit Zartbitter-Ganache einstreichen und wieder für ca. 1 Stunde kaltstellen.
Die Torte mit Läuterzucker bestreuen.

10. Rollfondant gut verkneten, auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und die Torte damit eindecken.

Die Kakaoglasur über die obere Tortenkante träufeln, so dass ein Drip-Effekt entsteht. Der Rest der Kakaoglasur über den Tortendeckel glattstreichen. Jetzt die Perlen aufsetzen. Aus Fondant nach einer Schablone ein Hirschgeweih ausschneiden und auf den Tortendeckel platzieren.
Fertig

Eine Torte, die perfekt zu dieser kalten Jahreszeit passt.



Lucina's Tipps:



Läuterzucker Herstellung:

Zur Herstellung von Läuterzucker einfach gleiche Teile Wasser und Zucker aufkochen lassen und dann wichtig vor der Verarbeitung: abkühlen lassen.

Zartbitter-Ganache Herstellung:

300g Zartbitter-Schokolade in 100ml kochender Sahne zergehen lassen (vorher die Schokolade in Stücke brechen) und mit dem Schneebesen umrühren. Sobald die Schokostückchen zergangen sind die Masse umfüllen und in den Kühlschrank stellen. Sobald die Masse Kühlschranktemperatur hat, mit dem Mixer aufschlagen bis es eine steifere Creme ist. Dann verarbeiten.

Sollte jemand nur eine einstöckige Torte machen wollen, einfach überall nur die halbe Menge nehmen.

Zur leichteren Verarbeitung von Fondant vor dem Kneten der Masse die Hände mit Kokosfett einreiben.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*



Eure Lucina Cucina