

BAUMSTAMMTORTE I

ZUTATEN für 3-stöckige Torte (ca. 36 Personen)

NUSSTORTE

6 Eier (Eiweiß, Eigelb)
210 g Butter
440 g Staubzucker
150 g geriebene Walnüsse
3 EL Rum
300 g glattes Mehl
½ P. Backpulver
125 ml Milch



CREME für Nuss- und Kakaotorte

125 ml starker Kaffee, kalt
250 ml Milch
1 P. Schokoladenpudding oder 30 g Maizena (= Speisestärke)
150 g Butter
100 g Staubzucker



KAKAOTORTE

200 g Butter
180 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
50 g Schokolade, flüssig
2 Eier (Eiweiß, Eigelb)
250 ml Milch
300 g Mehl
½ P. Backpulver



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

6 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g Zucker
6 Eigelb
115 g Mehl
120 g Maizena (= Speisestärke)
40 g Kakaopulver
½ P. Backpulver



KIRSCHFÜLLUNG für Schwarzwälder Kirschtorte

10 EL Kirschwasser
1 Glas (= 720 ml) eingelegte Kirschen
30 g Maizena (= Speisestärke)
Schale von ½ Bio-Zitrone
1 kleine Zimtstange



CREME für Schwarzwälder Kirschtorte

500 ml Schlagobers (= Sahne)
2 P. Vanillinzucker, 1 P. Sahnesteif



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose

BAUMSTAMMTORTE II

BUTTERCREME für Außenanstrich der drei Torten

150 g Butter

125 g Buttercream-Mix von Fun Cakes (ersatzweise 120 g Staubzucker und ca. 5 g Gelatinepulver)



400 g dunkle Kuvertüre für Baumrinde

250g Marzipan (z. B. Floral White von Fun Cakes)

grüne, braune und rote Lebensmittelfarbe für Baumschwämme und Pilze

100 g Schokofondant (z.B. Choco von Fun Cakes) für Baumstammquerschnitt an der Tortenoberfläche



ca. 5–6 Butterkekse oder Spekulatius und grüne Lebensmittelfarbe für Waldboden

ZUBEREITUNG

NUSSTORTE

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zimmerwarme Butter mit Staubzucker glatt rühren. Walnüsse mit Rum vermischen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer gebutterten und gestaubten runden Backform mit 26 cm Durchmesser bei 150 °C 90 Minuten backen. Auskühlen lassen, danach zweimal durchschneiden.



KAKAORTORTE

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zimmerwarme Butter mit Staub- und Vanillinzucker glatt rühren, Schokolade und Eigelb unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer gebutterten und gestaubten runden Backform mit 23 cm Durchmesser bei 175 °C ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen, danach zweimal durchschneiden.



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Eiweiß mit 5 EL kaltem Wasser und Salz zu steifem Schnee schlagen, am Ende 250 g Staubzucker einrieseln lassen und weiter schlagen. Nach und nach die Eigelb darunter schlagen. Mehl, Speisestärke und Kakao versieben und unter den Eischnee heben. In einer gebutterten und gestaubten runden Backform mit 16 cm Durchmesser bei 175 °C ca. 50–60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Vollständig auskühlen lassen, danach dreimal durchschneiden.



CREME für Nuss- und Kakaotorte

Milch mit Kaffee vermischen und ca. 100 ml davon mit dem Puddingpulver oder der Stärke verrühren. Restliche Kaffeemilch aufkochen wie Pudding zubereiten. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Weiche Butter mit Staubzucker verrühren und danach löffelweise den Kaffeepudding einrühren.

Sowohl die Nuss- als auch die Kakaotorte mit dieser Creme füllen.



KIRSCHFÜLLUNG für Schwarzwälder Kirschtorte

Kirschen abtropfen, den Saft auffangen. Falls die Kirschen Kerne haben, diese entkernen.

Etwas Kirschsafte (80–100 ml) mit 35 g Stärke verrühren. Den restlichen Kirschsafte mit der Zitronenschale und der Zimtstange aufkochen. Zimtstange entfernen und die Stärke einrühren. Etwa 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die entkernten ganzen Kirschen einrühren.

CREME für Schwarzwälder Kirschtorte

Schlagobers steif schlagen, Vanillinzucker und Sahnesteif unterheben.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE füllen

Die Böden mit Kirschwasser beträufeln. Auf einem der Böden etwas Obers verteilen und Kirschmasse auflegen, darüber wieder etwas Obers, nächsten Boden aufsetzen und wiederholen.

TORTENAUFBAU

Die drei Torten übereinander zu einer Stocktorte zusammenbauen. Damit die Torte stabil bleibt, jeweils drei Holz- oder Kunststoffstäbchen in die Torte stecken zur Verbindung mit der nächsten Torte.

Die oberen Ränder der beiden unteren Torten etwas beschneiden, um eine Baumstammform zu erhalten.



BUTTERCREME & TORTENOBERFLÄCHE

Die Creme nach Packungsanleitung zubereiten und die Außenränder der Torten damit einstreichen.

Schokoladenfondant ausrollen und auf die oberste Torte auflegen. Mithilfe eines Pinsels und brauner Lebensmittelfarbe oder Kakao Jahresringe aufmalen.



BAUMRINDE

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, auf Backtrennpapier oder Klarsichtfolie streichen. Mit einem zweiten Blatt abdecken und zum Auskühlen über eine Vase oder einen zylinderförmigen Gegenstand legen. Dadurch bekommt sie eine leichte Wölbung.

Aus Marzipan Baumschwämme und Pilze formen. Mit Lebensmittelfarbe bestreichen.

Die Schokoladenrinde dachziegelartig an die Buttercreme drücken.



DEKOR

Für den Waldboden die Kekse in einer Klarsichttüte zerdrücken und mit grüner Lebensmittelfarbe vermengen. Etwas Creme auf den Tortenteller streichen und die Keksbrösel aufstreuen.

Baumschwämme und Pilze anbringen.