



With
Love

Aromatische Marc de Champagne Böden, Marc de Champagne Mascarpone-Sahne-Creme, Erdbeer-Konfit, schokolierter Cornflakes-Crunch, Swiss Meringue Marc de Champagne Buttercreme

ZUTATENLISTE

MARC DE CHAMPAGNE BODEN

- 480 ml Milch
- 2 EL Marc de Champagne Gel (z.B. von Amazon)
- 600 g Mehl (Typ 405)
- 2 EL Backpulver
- 1,5 TL Salz
- 375 g Zucker
- 350 g Butter, Zimmertemperatur
- 4 Eier
- 2 Eigelb

MARC DE CHAMPAGNE TRÄNKE

- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 3 EL Marc de Champagne Gel (z.B. von Amazon)

MARC DE CHAMPAGNE SWISS MERINGUE BUTTERCREME

- 200 g Eiweiß
- 200 g Zucker
- 500 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Prise Salz
- 3 EL Marc de Champagne Gel (z.B. von Amazon)
- Lebensmittelfarbe ProGel schwarz und Baby Blue von Rainbow Dust

MARC DE CHAMPAGNE MASCARPONE-SAHNE-CREME

- 500 g Mascarpone
- 80 g Zucker
- 250 ml Sahne
- 3 EL Marc de Champagne Gel (z.B. von Amazon)

ERDBEER-KONFIT

- 300 g TK Erdbeeren
- 75 g Zucker
- 2 Pck. Vanille Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke

SCHOKOLIERTER CORNFLAKES-CRUNCH

- 80 g Cornflakes
- 100 g weisse Kuvertüre

DEKORATION

- 3 DIN A4 Blätter Esspapier
- Lebensmittelfarbe ProGel rot von Rainbow Dust
- Alkohol
- Lebensmittelkleber

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Backrahmen
- Küchenmaschine
- 2 Töpfe
- Küchenthermometer
- Schmelzkessel
- Backblech
- Backpapier
- 2 Kuchengitter
- Tortensäge
- Pürrierstab
- Schablone aus Architektenpappe (16 x 16 cm)
- Frischhaltefolie
- Teigkarte
- 2 große Einwegspritzenbeutel

Das Rezept

Backzeit: 60 Minuten

Temperatur: 170 °C Umluft

Backform: Backrahmen

MARC DE CHAMPAGNE BODEN

Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Den Backrahmen auf das Format 17 x 34 cm aufspannen und vorbereiten.

Die Butter leicht verrühren. Separat Mehl, Backpulver, Salz und den Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die Butter, die Milch und das Marc de Champagne Gel hinzufügen und auf niedriger Stufe mit dem Flachrührer mischen bis, die trockenen Zutaten durchfeuchtet sind. Danach 1 Minute auf höchster Stufe rühren.

Auf mittlerer Rührgeschwindigkeit in Schritten die Eier und das Eigelb hinzufügen und jeweils ca. 20 Sekunden rühren.

Den Teig in den Backrahmen füllen, glatt streichen und für ca. 60 Minuten bei 175°C Umluft backen (Stäbchenprobe)

Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen, dann den Backrahmen entfernen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

MARC DE CHAMPAGNE TRÄNKE

Den Zucker und das Wasser zusammen aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und das Marc de Champagne Gel einrühren. Alles nochmals kurz aufkochen und anschliessend vollständig abkühlen lassen.

MARC DE CHAMPAGNE SWISS MERINGUE BUTTERCREME

Eiweiß zusammen mit dem Zucker über einem Wasserbad auf 75°C erhitzen und dabei ständig rühren. Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, die Masse in die Küchenmaschine umfüllen und zusammen mit der Prise Salz auf hoher Geschwindigkeit solange kalt rühren, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat

Danach das Marc de Champagne Gel und die zimmerwarme Butter bei mittlerer Geschwindigkeit portionsweise unterrühren. Nun die Creme mit 1 Tropfen ProGel Baby Blue und ProGel schwarz in einem hellen blaugrau einfärben - Achtung: die Farbe entwickelt sich im Laufe der Zeit, d.h. sie wird etwas intensiver. Anschliessend die Creme auf höchster Stufe ca. 10 Minuten aufschlagen. Bei dieser Torte sind „Air Bubbles“ in der Creme ausdrücklich erwünscht, da diese die gewünschte Betonoptik erzielen.

MARC DE CHAMPAGNE MASCARPONE-SAHNE-CREME

Mascarpone in eine gekühlte Rührschüssel geben und zusammen mit 80 g Zucker und 3 EL Marc de Champagne Gel kurz auf höchster Stufe aufschlagen. Anschließend die Sahne hinzufügen und zunächst auf niedriger Stufe aufschlagen, bis sich die Sahne und die Mascarpone verbunden haben, danach auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Achtung: nicht überschlagen, da die Creme sonst gerinnt.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verwendung unbedingt kühlen.

ERDBEER-KONFIT

Die TK-Erdbeeren in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker und dem Vanille Zucker ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und anschliessend kurz mit dem Pürierstab stückig mixen. Die Speisestärke mit dem Zitronensaft anrühren, zu den Erdbeeren geben und ca. 1 Minute kochen. Das Konfit vollständig abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

SCHOKOLIERTER CORNFLAKES-CRUNCH

Die Cornflakes in eine Schüssel geben und mit den Fingern zerbröseln. Ggf. sieben um zu feine Teile zu entfernen. Die weisse Kuvertüre hacken und in einem Schmelzkessel überm Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre über die Cornflakes geben und mit einem Löffel verrühren.

FERTIGSTELLUNG

Den Marc de Champagne Boden mit Hilfe einer Tortensäge begradigen. Den Boden auf das Format 15 x 30 cm beschneiden und anschliessend mit der Tortensäge in zwei gleich hohe Platten teilen. Nun die Böden in der Mitte der langen Seite teilen, sodass insgesamt 4 Böden 15 x 15 cm entstehen.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen, mit der Marc de Champagne Tränke grosszügig tränken und mit 1/3 des Cornflakes Crunches glatt bestreichen. Nun aussen einen Kranz und innen mit 2 cm Abstand ein inneres Quadrat mit der Marc de Champagne Mascarpone-Sahne Creme aufdressieren. In die Zwischenräume die Hälfte des Erdbeer-Konfits geben.

Den zweiten Boden mit der Marc de Champagne Tränke grosszügig tränken und mit 1/3 des Cornflakes Crunches glatt bestreichen. Anschliessend auf den ersten Boden geben. Dabei darauf achten, dass der Boden exakt auf dem unteren Boden sitzt. Dies mit einem Lineal kontrollieren. Nun auf den zweiten Boden die Marc de Champagne Mascarpone-Sahne Creme aufdressieren. Hierbei von den Rändern nach innen arbeiten.

Den dritten Boden wieder mit der Marc de Champagne Tränke grosszügig tränken und mit 1/3 des Cornflakes Crunches glatt bestreichen. Anschliessend auf den zweiten Boden geben. Dabei darauf achten, dass der Boden exakt auf dem unteren Boden sitzt. Dies mit einem Lineal kontrollieren. Nun wie beim unteren Boden von aussen einen Kranz und innen mit 2 cm Abstand ein inneres Quadrat mit der Marc de Champagne Mascarpone-Sahne Creme aufdressieren. In die Zwischenräume die Hälfte des Erdbeer-Konfits geben. Anschliessend den vierten Boden aufsetzen und nochmals kontrollieren, dass dieser exakt über den unteren Böden sitzt.

Es ist beim Schichten entscheidend, dass die Boden exakt übereinander sitzen, da die Torte sonst nicht exakt gerade wird. Die Torte sollte nach dem Schichten exakt ein Würfel sein. Vor dem nächsten Schritt, die Torte für 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Zwischenzeitlich die Schablone aus Architektenpappe glatt mit Frischhaltefolie beziehen und auf diese auf der Oberseite mit Klebestreifen fixieren.

Die gekühlte Torte mit einer dünnen (!) Schicht Marc de Champagne Swiss Meringue Buttercreme einstreichen und nochmals für 15 Minuten kühlen.

Auf die mit der Folie bespannten Architektenpappe eine ca. 0,5 cm dicke Schicht der Buttercreme geben - diese sollte glatt aufgetragen sein. Nun die Schablone mit der Buttercreme nach unten zeigend oben auf die Torte setzen und leicht andrücken. Hierbei darauf achten, dass die Schablone auf jeder der Seiten gleichmässig übersteht (ca. 0,5 cm auf jeder Seite).

Nun die Torte an allen Seiten mit der Buttercreme einstreichen und mit einer hohen Teigkarte/ Tortenkarte abziehen. Hierbei die Schablone am oberen Rand als Führung nutzen. Dabei darauf achten, dass die Tortenkarte immer senkrecht steht.

Ggf. die Torte zwischendurch kühlen, damit die Kanten sauber und exakt werden. Kleine Löcher in der Creme sind gewünscht, da dadurch die Betonoptik entsteht.

Sobald die Torte eingestrichen ist, diese für 30 Minuten kühlen. Danach die Klebestreifen auf der Oberseite lösen, die Schablone und die Folie entfernen.

Ggf. mit einem heissen Messer die Kanten nochmals versäubern.

Jetzt an einer oberen Ecke der Torte eine Ecke abschneiden. Ich habe jeweils 5 cm an jeder Seite markiert und so eine gleichseitige Pyramide wegggeschnitten. Die offene Schnittkante mit Buttercreme verblenden.

Die Torte bis zur Dekoration im Kühlschrank kühlen.

DEKORATION

Aus den 3 Bögen Esspapier insgesamt 9 Herzen ausschneiden. Die Herzen sollten eine Höhe von 6 cm und eine Breite von 6-7 cm haben.

Nun 6 der Herzen an den äusseren Rändern schrittweise verkleinern, d.h. die 6 Herzen sollen immer kleiner werden, jedoch in der Mitte immer die gleiche Höhe behalten.

Nun etwas ProGel in rot mit etwas Alkohol, z.B. Wodka anrühren und die Herzen mit einem grossen Pinsel damit bemalen. Die Herzen trocknen lassen.

Das größte der Herzen als Basis verwenden und die übrigen Herzen jeweils in der Mitte von beiden Seiten dünn mit Lebensmittelkleber bestreichen und an der Kleberkante leicht zusammenfalten und mittig auf die Basis setzen. mit den übrigen Herzen genauso verfahren und von den grossen zu den kleinen Herzen arbeiten. Zum Schluss z.B. mit einem Pinsel in der Mitte der Herzen an den Klebekanten nach unten drücken - die Herzhälften werden sich so links und rechts des Pinsels aufrichte und man erhält den 3D Effekt. Die Herzen kurz trocknen lassen.

Das Herz mit etwas Buttercreme auf der Torte an der abgeschrägten Stelle befestigen.

*Bon
appétit*