Hab dich lieb – Torte



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Biskuitboden:

- 6 Eigelb
- 3 Esslöffel warmes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 6 Eiweiß
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 3 Teelöffel Backpulver

Mürbeteigboden:

- 50 g Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 170 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zitronenschalenaroma

Bananenfüllung:

- 100 ml Sahne
- 50 g Banane
- 20 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Erdbeerfüllung:

- 200 ml Sahne
- 200 g Erdbeeren
- 200 g Quark
- 80 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

Sahnepuddingfüllung:

- 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250 ml Milch
- 2 Esslöffel Zucker
- 150 ml Sahne
- 15 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Außerdem:

- 500 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 50 g Puderzucker
- Ausgerollte Marzipanplatte
- Kakaopulver

Zubereitung

1. Für den Biskuitboden das Eigelb verrühren, und mit warmen

Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem
Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse
hell-cremig ist.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge
einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem
Löffel unterziehen.

3. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder
Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der
mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei einer
Temperatur von 190 Grad backen.

4. Biskuitboden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Für den Mürbeteig alle Zutaten schnell zu einem Teig zubereiten.

6. Zwischen zwei Frischhaltefolien zu einem Durchmesser von etwa 28 cm ausrollen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Springformring
(Durchmesser 27 cm) ausstechen. Frischhaltefolie entfernen und mehrmals den
Boden mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten
hell backen.

7. Für die Puddingfüllung etwas kalte Milch mit dem Vanillepuddingpulver und dem

Zucker verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver
hineingießen und einige Male aufwallen lassen. Abkühlen lassen.

8. Boden waagrecht zu drei Teilen auseinander schneiden dabei achten, dass der Mittlere
   Boden sehr dünn ist.

9. Den unteren und oberen Boden nach Bildanleitung einteilen.



   Boden in 4 Ringe teilen

10. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte geben und mit etwas Vanillepudding bestreichen.
    Den unteren Boden darauf legen und mit einem Tortenring umstellen.



    Mürbeteigboden mit Pudding bestreichen. Zwei Ringe darauf legen.

11. Für die Bananenfüllung (Inneres Loch) Gelatine

einweichen. Sahne steif schlagen, Bananen pürieren und zusammen mit dem Zucker alles verrühren. Zum Schluss die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren. Füllung in das Innere Loch der Torte füllen.

12. Für die Erdbeerfüllung (Äußerer Ring) Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Erdbeeren pürieren. Alles zusammen mit dem Quark, dem Zucker und der ausgedrückten und aufgelösten Gelatine verrühren. Füllung in den äußeren Ring füllen. Gut macht es sich, wenn man noch einige Bananenscheiben in die Füllung steckt.



Den Äußeren Ring mit Erdbeerfüllung füllen. Das Innere Loch mit Bananenfüllung.

13. Den dünnen Boden darauf legen und etwas festdrücken.



Den Zwischenboden darauf legen.

14. Für die obere Schicht den dritten Ring in die Mitte

legen.



Die beiden anderen Ringe darüber legen.

15. Nun die Sahnepuddingfüllung zubereiten. Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen.
    150 g fertigen Pudding abwiegen und zusammen mit dem Zucker unter die Sahne rühren.
    Zum Schluss die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahnefüllung in den
    Oberen Ring füllen.



In den Oberen Ring die Sahnepuddingfüllung einfüllen.

16. Torte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

17. Tortenring entfernen.

18. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die Torte rundherum damit einstreichen.

19. Marzipanboden (etwa 60 cm Durchmesser) ausrollen und

darüber geben. Falten herausdrücken
und am Tortenboden abschneiden.

20. Ein Papierherz ausschneiden und als Schablone auf die Torte legen.

21. Rundherum kräftig mit Kakao bepudern. Herzschablone vorsichtig entfernen.



So sieht die Torte fertig aus.

So sieht sie angeschnitten aus.

Tipp:

Die Tortenfüllungsmengen sind nur ungefähre Angaben. Je nach Höhe des Biskuitbodens
können die Mengenangaben schwanken.

Diese Torte war ein Gemeinschaftsprojekt unserer Familie.

Klaus Bleyer hat sie geplant und zusammengesetzt.

Sabine Bleyer hat die Füllungen und die Dekoration übernommen.