



Kuchen Nr. 12: „Ein Sommernachtstraum“

Zutaten für die Böden in Schachbrettform:

Für den hellen Teig:

- 70 g Butter
- 4 Eigelbe
- 3 El Wasser
- 4 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl

Für den dunklen Teig:

- 50 g geriebene Schokolade
- 20 g Butter
- 4 Eigelbe
- 3 El Wasser
- 125 g Zucker
- 4 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 3 Tl Kakaopulver
- ½ Tl Backpulver

Zutaten für den Tortenbelag Pudding/Rote Grütze:

- 2 Pk. Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 4 El Zucker
- 750 ml Milch
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Pk. Dr. Oetker Rote Grütze Himbeergeschmack (ohne Sago)
- 1 El Zucker
- 500 ml Kirschnektar

Zutaten für den marmorierten Guß:

- 60 ml Erdbeer-Soße
- 60 ml Waldbeer- Soße
- 100 ml Vanille- Soße
- 3 Blatt Gelatine

Zutaten für die Dekoration:

- 75 g Marzipan
- Speisefarbe
- 30 g Zucker
- getrocknete Karibikfrüchte

Zubereitung heller Boden:

Zunächst die Butter schaumig schlagen und die Eigelbe einzeln unterrühren. Das Wasser und den Zucker dazugeben und zu einer schaumigen Masse rühren. Nun die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Abwechselnd Mehl und den Eischnee unter die Teigmasse geben. Eine Springform einfetten und mehlen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen auf ca. 180°C für ca. 25 Minuten backen. Danach herausnehmen, stürzen und vollständig erkalten lassen.

Zubereitung dunkler Boden:

Die Schokolade mit der Butter schmelzen und abkühlen lassen. Danach die Eigelbe einzeln unterrühren und das Wasser und den Zucker zugeben. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Wie den hellen Boden backen und erkalten lassen.

Die erkalteten Tortenböden einmal durchschneiden und mit Hilfe einer Schablone in je 4 ca. 2 cm breite kleiner werdende Ringe schneiden. Dann jeweils einen hellen Ring gegen einen dunklen austauschen und umgekehrt. Ein Schachbrettmuster ist entstanden

Zubereitung Tortenbelag:

Den Pudding nach Packungsaufschrift zubereiten, aber mit den oben genannten Zutaten und -mengen. Ebenso mit der Zubereitung der Roten Grütze verfahren.

Nun werden die Tortenböden geschichtet: Der erste Tortenboden wird mit Pudding, der zweite und dritte Boden mit Roter Grütze und der vierte wieder mit Pudding bestrichen. Hilfreich bei der Schichtung ist es, den Springformrand um die Torte zu legen.

Die Torte muss nun solange kalt stehen, bis die oberste Puddingschicht erkaltet und fest geworden ist.

Zubereitung marmorierter Guß:

Die Soßen müssen jeweils getrennt in Töpfe gefüllt werden, wobei Fruchtstückchen mit einer Gabel zerdrückt werden sollten. In jede Soße kommt ein Blatt eingeweichte und aufgelöste Gelatine unter niedriger Wärmezufuhr. Die Soßen werden nun in großen Klecksen auf die Torte verteilt. Mit einem Holzstocher dünne Schlangenlinien durchziehen, bis ein hübsches marmoriertes Muster entstanden ist.

Die Torte sollte nun über Nacht kalt gestellt werden.

Zubereitung Dekoration:

Am nächsten Tag wird die Torte dekoriert: Zunächst den Zucker schmelzen und dann zügig einen Bogen ein Menschenpaar (in einem Stück) gießen und erkalten lassen. Das Marzipan in grün, rot und gelb einfärben. Das grüne Marzipan in dünne Schläuche rollen und um den Zuckerbogen wickeln. Nun aus dem roten und gelben Marzipan kleine Blüten und Blumen formen und auf den Bogen und der Torte dekorieren. Anschließend ein Stück ungefärbtes Marzipan ausrollen und als Boden unter den Bogen drapieren. Das Zuckermenschenpaar mit einem roten Marzipanherz dekorieren und unter dem Bogen aufstellen. Zum Schluß die Trockenfrüchte am Rand der Torte verstreuen.