

Rezept

Hochzeits-Erdbeer-Tower

Ein Rezept von Hochzeits-Erdbeer-Tower, am 18.04.2024

Zutaten

FÜR DIE BÖDEN:

1 Rezept Wiener Biskuit (siehe Rezept-Tipp)

Butter für die Form

FÜR DIE MOUSSE:

400 g passiertes Erdbeerpüree (aus sonnengereiften Früchten)

100 g Zucker

1/2 TL gemahlener Kardamom

4 g Agar-Agar

500 g Mascarpone

200 g Sahne

AUßERDEM:

200 g Johannisbeergelee

200 g Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

500 g frische Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Backringe (12 und 18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Böden den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen, sämtliche Springformen einfetten. Den Wiener Biskuit zubereiten und auf die Springformen bis jeweils ca. 3 cm unter dem Rand verteilen. Im Backofen 20 – 25 Min. backen, dann abkühlen lassen.
2. Für die Erdbeermousse das Erdbeerpüree mit Zucker, Kardamom und Agar-Agar in einem Topf unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Mascarpone und die Sahne mit den Schneebesens des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in 3 – 4 Min. cremig aufschlagen. Ein Drittel der Mascarpone-Masse unter das Erdbeerpüree rühren. Die restliche Mascarpone-Masse in zwei Schritten vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Mousse in den Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung kühl stellen.
3. Die Biskuitböden mit dem Sägemesser horizontal halbieren, sodass pro Springform zwei Böden von ca. 2,5 cm Höhe entstehen (insgesamt acht Böden). Eventuell die Oberseiten begradigen. Die beiden Backringe mit Kuchenrandfolie auskleiden und die Tortenpappen hineinlegen.
4. Das Gelee in einem Topf kurz aufkochen. Jeweils den ersten Boden in den Backring legen und etwas Gelee mit dem Backpinsel darauf verstreichen. Den Spritzbeutel vorne abschneiden und die Erdbeermousse ca. 1 cm dick gleichmäßig auf den Böden aufspritzen. Mit den übrigen Böden genauso weiterarbeiten und die letzten Böden oben auflegen. Die Torten auf die gleiche Weise aufbauen, dann mind. 4 Std. kühl stellen.

5. Die Torten vorsichtig aus den Backringen lösen und die Kuchenrandfolie vorsichtig abziehen. Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und die Torten damit jeweils ca. 1 cm dick mit der Palette ummanteln. Die Sahne mit der Teigkarte glatt ziehen und mit dem Garnierkamm rundum mit einem Muster verzieren. Die Torten nochmals ca. 1 Std. kühl stellen.
-
6. Dann die Strohhalme kreisförmig in die größere Torte stecken und die kleinere Torte mithilfe der Palette vorsichtig daraufsetzen. Die Erdbeeren putzen und waschen, 1 schöne Beere mit Grün beiseitelegen und die restlichen Früchte in dünne Scheiben schneiden. Die unteren Tortenränder mit den Erdbeerscheiben dekorieren, die beiseitegelegte schöne Frucht halbieren und oben aufsetzen. Bis zum Servieren kühl stellen.