

## Rezept

# Hochzeitstorte im Ringellok

Ein Rezept von Hochzeitstorte im Ringellok, am 15.12.2025

## Zutaten

### FÜR DIE DEKORMASSE:

<b>4</b>	Eiweiß	<b>140 g</b>	Zucker
<b>140 g</b>	Mehl	<b>80 g</b>	zerlassene Butter
	türkisfarbene Gel-Lebensmittelfarbe (nach Belieben)		

### FÜR DIE BÖDEN:

<b>3</b>	Rezepte Wiener Biskuit (siehe Rezept-Tipp)	<b>50 g</b>	schwarze Sesam- oder Mohnpaste
----------	--	-------------	--------------------------------

### FÜR DIE MOUSSE:

<b>500 g</b>	Frischkäse (Doppelrahmstufe)	<b>100 g</b>	Puderzucker
	ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote	<b>500 g</b>	lauwarme, geschmolzene weiße Kuvertüre
<b>250 g</b>	kalte Sahne		

### AUßERDEM:

<b>200 g</b>	frische Beeren (z.B. Him-, Brom- oder Blaubeeren)	<b>300 g</b>	Himbeerkonfitüre
--------------	---	--------------	------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3 Backringe oder Dessertringe (ca. 11, 16 und 21 cm Ø, 10 cm Höhe) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit**  
Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Dekormasse wie bei den Limettentörtchen (siehe Rezept-Tipp) herstellen und zugedeckt mind. 30 Min. kühl stellen. Die Silikonmatte auf ein Backblech legen und die 3 cm-Kuchenrandfolien-Streifen im Abstand von 3 cm über die ganze Länge auslegen. Die gekühlte Dekormasse gleichmäßig dünn auf die ganze Silikonmatte verstreichen. Ein zweites Blech mit Silikonmatte wie beschrieben mit 1,5 cm breiten Folienstreifen belegen und Dekormasse aufstreichen. Ein drittes Blech mit Silikonmatte nur mit Dekormasse einstreichen und dann mit dem Garnierkamm einmal ca. 5 mm breite Linien darüberziehen. Die Bleche mind. 30 Min. kühl stellen, dann die Folienstreifen entfernen, sodass breite Dekorstreifen entstehen.
2. Für die Dekorböden den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. 1 Rezept Wiener Biskuit (siehe Rezept-Tipp) zubereiten, dabei vor dem Mehl die Sesam- oder Mohnpaste unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf den drei Blechen mit Dekormasse verstreichen und die Böden im Backofen 12 – 15 Min. backen. Dann abkühlen lassen.

3. Für die Tortenböden 2 Rezepte Wiener Biskuit (siehe Rezept-Tipp) nacheinander zubereiten und jeweils auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verstreichen, sodass vier Biskuitplatten entstehen. Im Backofen jeweils 12 – 15 Min. backen, dann abkühlen lassen.

---

4. Für die Mousse Frischkäse, Puderzucker und Vanillemark cremig aufschlagen. Die Kuvertüre langsam unter Rühren dazugeben und die Masse 2 – 3 Min. aufschlagen. Die Sahne langsam unter Rühren dazugießen und alles noch 4 – 5 Min. aufschlagen (nicht zu lange, sonst flockt die Sahne aus!). Die Mousse in den Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

---

5. Inzwischen die Biskuitplatten mit Dekormasse jeweils auf Backpapier stürzen und die Silikonmatten entfernen. Mit einem scharfen Messer und einem Lineal entlang der Streifen halbieren und jeweils auf eine Höhe von 10 cm schneiden. Es sollen je zwei Streifen mit gleichem Streifenmuster entstehen, die aneinandergelegt werden können. Die 3 Back- oder Dessertringe mit den Biskuitstreifen auskleiden. Alle Streifen mit mind. 1 cm Überlänge zuschneiden. Die Überlängen an den Enden fest in den Backring pressen, sodass die Enden möglichst nicht sichtbar sind.

---

6. Aus den anderen 4 Biskuitplatten je 3 Böden von 10, 15 und 20 cm Ø ausschneiden. Die Tortenpappen unter die Backringe legen und jeweils den ersten Boden in den ausgekleideten Backring mit passender Größe legen. Die Kanten von Boden und Streifenrand sollten dabei bündig abschließen.

---

7. Die Beeren verlesen und ggf. waschen. Die Konfitüre kurz erhitzen und jeweils etwas davon auf den eingelegten Böden verstreichen. Die Mousse jeweils ca. 2 cm dick aufspritzen und ein paar Beeren darauf verteilen. Den nächsten Boden auflegen und mit wenig Konfitüre tränken. Die Mousse ca. 1,5 cm dick aufspritzen und übrige Beeren daraufgeben. Die letzten Böden auflegen und die restliche Creme bis zum Rand der Backringe aufstreichen, die Oberfläche mit der Palette glatt streichen. Mind. 6 Std. kühl stellen.

---

8. Die Torten vorsichtig aus den Backringen lösen. 15 Holzstäbchen kreisförmig als Stützen in die größte Torte stecken, in die mittlere Torte 11 Holzstäbchen. Die Torten vorsichtig mithilfe der Palette aufeinandersetzen. Kleine Schäden in der Oberfläche mit der Palette glatt streichen. Bis zum Servieren kühl stellen.