



# Swiss-Buttercream-Torte mit Beerenfüllung

## Swiss Buttercream

160g Eiklar  
200g Zucker  
1 Prise Salz  
310g Butter, soft

## Aromen:

Vanille, Limette

## Beerenfüllung

35g Zucker | etwas Wasser  
250g TK-Beeren  
½ Vanilleschote, ausgekratzt  
1 Prise Salz  
1 TL Zitronenabrieb  
20g Apfelsaft  
10g Weizenstärke/Speisestärke

## Bisquitböden:

5 Eier  
125g Zucker  
1 Prise Salz  
150g Mehl  
2 getrichene TL Backpulver  
1/2 Vanilleschote, ausgekratzt  
und etwas Zitronenabrieb  
100g Kuvertüre

## Böden vorbereiten:

Eier trennen. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Zucker und Salz dabei einrieseln lassen. Anschließend die Eigelbe vorsichtig mit einem Schneebesen einzeln unter den Eischnee rühren. Mehl-Backpulver-Gemisch auf die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben. Vanille und etwas Zitronenabrieb hinzufügen. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 15-20 Minuten backen, bis er eine hellbraune Farbe hat. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

► **TIPP:** Die Böden einen Tag früher vorbacken und mit Frischhaltefolie ummantelt kaltstellen. Für die optimale Verarbeitung und Durchschnitt der Tortenböden sollte er einen Tag im Kühlen ruhen.

## Beerenfüllung vorbereiten:

### Schritt 1:

Zucker mit ein bisschen Wasser im Wasserbad aufkochen. Leicht schwenken und das Wasser verkochen lassen, bis der Zucker karamellisiert und sich bernsteinfarben färbt. TK-Beeren, Mark der Vanilleschote und Limettenschale hinzufügen.

► **TIPP:** Die entleerte Vanilleschote weiterverwenden und in ein Gefäß mit Salz oder Zucker legen.

### Schritt 2:

Apfelsaft und Speisestärke glattrühren und in die heiße Masse einrühren. Ist die Masse fertig gebunden, die fertige Füllung abkühlen lassen.

► **TIPP:** Zum Abkühlen in ein Gefäß umfüllen und Frischhaltefolie auf die Oberfläche der Masse andrücken, um Kondenswasser zu vermeiden. Beerenfüllung am Vortag vorbereiten.

## Anleitung:



### 1. Herstellung der Swiss-Buttercream

Im Wasserbad Zucker und Eiklar sehr langsam auf kleiner Stufe erwärmen - nicht kochen (auch das Wasser sollte nicht kochen und die Schüssel nicht im Wasser hängen, sondern nur darüber). Nur ab und zu und sehr langsam rühren, damit so wenig Luft wie möglich in die Masse gelangt. Ziel ist es, den Zucker aufzulösen und die Masse zu binden - es soll sich dabei kein Ei am Rand absetzen.

▶ **TIPP:** Reste des Eigelbs lassen sich z.B. für Lemon Curd gut verwenden!

### 2. Vorbereitung der Tortenböden

Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen und sie cremig, flüssig rühren.

▶ **TIPP:** Kuvertüre in kurzen, nicht zu heißen Intervallen in der Mikrowelle erhitzen, um sie nicht zu verbrennen.



### 3. Durchschnitt der Tortenböden

Die Tortenböden mit einem langen, flachen Tortenmesser teilen.

▶ **TIPP:** Für einen geraden Schnitt, die Tortenböden mit der flachen Hand fixieren und mit dem Messer in leichten, geraden Sägebewegungen trennen.



### 4. Finalisierung des Tortenbodens

Den unteren Tortenboden mit Kuvertüre einstreichen und kaltstellen.

▶ **TIPP:** Die Kuvertüre macht den Tortenboden stabiler und ist herrlich knackig und lecker beim Genuss der Torte.



### 5. Herstellung der Swiss Buttercream

Die Zucker-Eiklar-Masse mit einer Küchenmaschine auf mittlerer Stufe 10 Minuten rühren. Für die optimale Bindung der Masse raumtemperierte, sehr weiche Butter in 3 Schritten zuführen und so lange weiterrühren bis sie cremig-homogen aussieht. Die Swiss-Buttercream mit frischer Vanille und etwas Abrieb einer Limette verfeinern.

▶ **TIPP:** Auch die Aromen von Zitrone, Salz-Karamell oder Tonkabohne eignen sich hervorragend zum Aromatisieren der Tortencreme.

## Anleitung Fortsetzung:



### 6. Zusammensetzen der Torte

Die Creme mit einer Streichpalette gerade und gleichmäßig auf den ersten (unterseitig mit Kuvertüre bestrichenen) Tortenboden auftragen.

- ▶ **TIPP:** Mit einer drehbaren Tortenplatte arbeiten. Den Spatel beim Auftragen gerade halten und die Platte leicht drehen. Unebenheiten ausgleichen, damit die Torte nicht schief wird.



### 7. Tortenfüllung

Auf den unteren beiden Tortenböden mittig eine Mulde freilassen und mit Beerenfüllung auffüllen.

- ▶ **TIPP:** Auf die Höhe achten, um die Torte gerade aufbauen zu können.



### 8. Aufbau der Torte

Der „geradeste“ Boden sollte die Torte oben abschließen.



### 9. Einstreichen der Torte

Wer mag kann die Torte nun „einstreichen“ oder die Seiten „naked“ lassen und nur den Tortendeckel mit Creme bedecken.

- ▶ **TIPP:** Beim Einstreichen in zwei Schritten arbeiten. Zunächst dünn einstreichen und 30 Minuten kaltstellen. Die erste Schicht bindet Krümel und die zweite Schicht macht die Form.



### 10. Dekoration

Die Dekoration ist die Krönung der Torte. Dekoriert werden darf nach Lust, Geschmack und Anlass. Wir haben mit bunten Streuseln, Marshmallows und frischen Blumen (keine Essbaren) gearbeitet. Die passende Papeterie für den Kuchen könnt ihr bei uns kostenlos downloaden.

Die Torte hält sich im Kühlschrank 1 bis 2 Tage und lässt sich prima einfrieren.

