

Buch-Torte

Diese Torte habe ich meiner zweiten Tochter zum Geburtstag gebacken. Sie schläft sich in ihrem Studium mit der Gesetzeslage rum, daher war das Paragraphen-Zeichen sehr passend.

Für den Boden:

6 Eier
300g Zucker
300ml Flüssigkeit Eurer Wahl
300ml Öl
450g Mehl
1,5 Pck. Backpulver

Für die Füllung:

400g Beeren (ich habe TK benutzt)
50g Zucker
30g Speisestärke

Für die Schokobuttercreme: (habe ich von der Kuchenfee Lisa)

6 Eiweiß (es sollten 180g sein)
280g Zucker
500g Butter (weich!!!!!!)

100g Zartbitter Schokolade
Zuckerthermometer (falls Ihr habt)

Außerdem:

1kg braunen Fondant (ich habe weißen benutzt und ihn mit Pastenfarben selber eingefärbt)
Etwas schwarzen Fondant zum Ausstechen der Paragraphen-Zeichen
200g Fondant für die „Buchseiten“
Schwarze Puderfarbe
Essbare Diamanten
Goldpuder

Backzeiten: 160° Umluft für ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1.Tag:

Zuerst habe ich den **Boden** zubereitet. Also die Eier werden hierfür mit dem Zucker hellcremig aufgeschlagen. Danach die flüssigen Zutaten zugeben und kurz unterrühren. Die trockenen Zutaten anschließend über die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben.



Ich habe mir einen **Backrahmen auf die Größe 25x35cm** eingestellt und auf ein Backpapier gestellt. Nun den Teig einfüllen und bei 160° Umluft für ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!!

Nach dem Backen den Boden auskühlen lassen und in Frischhaltefolie einwickeln.

Für die **Füllung** gebt Ihr Eure Beeren (Ihr müsst sie nicht vorher auftauen lassen) zusammen mit dem Zucker in einen Topf und kocht diese auf bis diese weich sind. Nun die Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und zu den Beeren geben und ca. 2 Minuten aufkochen lassen. Die Masse sollte eindicken. Anschließend in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Tag:

Für die **Buttercreme** stellt Ihr Euch zuerst einen Topf mit etwas Wasser auf. Das Wasser sollte leicht köcheln. Gebt nun in eine wirklich **SAUBERE, FETTFREIE** Schüssel das Eiweiß und den Zucker. Stellt die Schüssel auf Euren Topf. Das Wasser darf auf keinen Fall die Wasseroberfläche berühren.

Erhitzt nun das Eiweiß mit dem Zucker unter ständigem rühren auf 70°. Hierfür ist ein Zuckerthermometer sehr hilfreich. Solltet Ihr aber keines besitzen, rührt Ihr einfach solange, bis Ihr keinerlei Zuckerkrystalle mehr zwischen Daumen und Zeigefinger spürt.

Ist die Eiweißmasse soweit, gebt Ihr diese sofort in Eure Küchenmaschine (oder eine andere saubere, fettfreie Schüssel). Schlagt nun die Masse solange bis sie wieder Raumtemperatur hat. Das kann einige Minuten dauern, daher ist in diesem Fall eine Küchenmaschine sehr praktisch.

In der Zwischenzeit könnt Ihr die Zartbitter-Schoki schmelzen, damit diese ebenfalls wieder Raumtemperatur hat bis wir sie brauchen.

Sobald Eure Eiweißmasse kaltgeschlagen ist, gebt Ihr portionsweise die Butter dazu. Ist auch diese gut untergerührt kommt zum Schluss noch die Schoki hinein.

Sollte die Buttercreme noch sehr weich sein, gebt sie einfach für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Sie sollte aber zum Einstreichen nicht zu fest ein, darauf solltet Ihr achten.

Begradigt nun Euren **Kuchenboden** und schneidet Euch den Kuchen wie ein Buch zurecht. Meines hatte die Maße 22x31cm. Teilt diesen anschließend in zwei Böden. Nehmt dann den oberen Boden vorsichtig ab und legt ihn zur Seite.

Gebt nun etwas von Eurer Buttercreme in einen Spritzbeutel und spritzt einen dünnen Rand auf den unteren Boden auf, füllt in diesen „Rahmen“ Eure Beerenfüllung. Gebt den zweiten Boden obendrauf und streicht Eure Torte nun dünn mit Creme ein. Anschließend für zwei Stunden kalt stellen.

Danach streicht Ihr Eure Torte erneut ein. Diese zweite Schicht sollte nun glatt sein. Dann nochmals für eine Stunde kalt stellen.

Knetet Euch jetzt Euren Fondant weich. Wir beginnen mit dem weißen Fondant. Messt nun die Länge der zwei kurzen und **EINER** langen Seite aus. Ebenfalls die **Höhe**. Rollt den weißen Fondant aus (4mm) schneidet Euch einen Streifen in genau dieser Länge und Breite zurecht und gebt diese um Eure Torte, das werden nachher unsere Buchseiten. Schneidet die Überreste vorsichtig ab.

Rollt nun den **braunen** Fondant aus (4mm) und gebt über den Rest der Torte, also den Buchrücken und den oberen Einband. Ich habe diesen „Einband“ 0,5cm überstehen lassen, und den Rest vorsichtig abgeschnitten.

Nun habe ich noch eine kleine „Kerbe“ entlang des Buches gezogen (ca. 3cm vom Buchrücken entfernt). Es soll ja echt aussehen ☺ Diesen habe ich mit schwarzer Puderfarbe nachgezogen.

Die Buchseiten habe ich mit einem Modelliertool eingekerbt und mit wenig schwarzer Puderfarbe ab gepudert.

Zum Schluss habe ich aus schwarzem Fondant die Paragraphenzeichen ausgestochen und diese, sowie die essbaren Diamanten, mit essbarem Kleber auf der Buchseite angeklebt. Nun noch etwas Goldpuder (dafür ist man nie zu alt) darüber und FERTIG!!!

Gutes Gelingen!!!!

Ihr könnt die Deko Eures Buches natürlich so gestalten wie Ihr wollt. Bei mir hat sich diese Variante angeboten.