

# 2-stöckige Hochzeitstorte

Zutaten I 64 Stücke, 2 Springformen Ø 26 und 28 cm

Teig für 2 Böden	
1 Pck.	Vanillezucker
225 g	Zucker
4 TL	Backpulver
285 g	Weizenmehl
100 g	gemahlene Mandeln
10	Eier
Füllung für 2 Böden	
Erdbeermasse:	
250 g	Erdbeeren
25 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
Sahnemasse:	
400 g	Schlagsahne
700 g	Mascarpone
500 g	Magerquark
100 g	Zucker
5 EL	Zitronensaft
8 Blatt	Gelatine

Zubereitungszeit: ca. 2-2,5 Stunden

## Zubereitung:

- Für die beiden Böden Vanillezucker, Zucker und Backpulver miteinander vermengen.
- 10 Eier schaumig rühren, die Zuckermischung dazugeben und Mehl und gemahlene Mandeln unterrühren.
- Teig in 2 verschieden große Backformen geben und bei 180°C ca 35 Minuten abbacken. (Bei einer 4-stöckigen Torte den Teig in der doppelten Menge zubereiten und auf 4 Springformgrößen verteilen, z.B. 18 und 24 cm und 20 und 22 cm.)
- Für die Erdbeermasse 2 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen. Wenn die Gelatine weich ist, bei geringer Temperatur auflösen.

- Die Erdbeeren pürieren und mit dem Zucker verrühren.
- Danach die Gelatine unter das Püree geben.
- Für die Sahnemasse Gelatine in kaltem Wasser auflösen und wie oben verfahren.
- Die Sahne steif schlagen.
- Mascarpone, Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren, aufgelöste und erwärmte Gelatine in die Masse rühren und die geschlagene Sahne unterheben.
- Die beiden Böden jeweils 2-mal durchschneiden und zwei Tortenringe um die untersten beiden Böden legen.
- Auf diese beiden Böden etwas Sahnemasse und einen Kleks von der Erdbeermasse geben und mit einer Gabel leicht verrühren.
- Den mittleren Boden auflegen und wieder etwas Sahnemasse und einen Klecks von der Erdbeermasse daraufgeben, mit der Gabel verrühren und den letzten Boden bzw. Deckel auflegen.
- Diese zum Abschluss mit Sahne bestreichen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Danach beide Tortenringe entfernen und die Ränder mit der Sahnemasse bestreichen. Falls nichts mehr da ist kann man 200 g Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und damit dann die Ränder bestreichen.
- Bei einer 4-stöckigen Torte würde man alles doppelt machen. Hierbei empfiehlt es sich auch, einen Ständer zu benutzen.
- Danach mit Früchten, Blumen o.ä. dekorieren.

## Tipp:

Für die Füllung können auch andere Obstsorten verwendet werden, sodass jede Etage anders schmeckt. Die o.g. Stückzahl ist sehr hoch, da normalerweise auf einer Hochzeit kleine „Probierstücke“ vom Brautpaar abgeschitten werden. Ist die Gesellschaft nicht so groß können die Stücke auch größer geschnitten werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 52 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
134 kcal	8,63 g	10,6 g	3,77 g	39,0 mg