

*Edelsteintorte*

**BILDERANLEITUNG**



# Edelsteintorte

Für die Torte 22cm Durchmesser  
600 g Mehl  
1 EL Backpulver  
360 g Wiener Backzucker  
2 Pkg Vanillezucker  
8 Eier  
400ml neutrales Pflanzenöl  
200ml Milch

Für die Torte 15cm Durchmesser  
440g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
240g Wiener Backzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
5 Eier  
270ml neutrales Pflanzenöl  
130ml Milch

Für die Meringue Buttercreme  
170g Eiweiß  
300g Wiener Backzucker  
1 Prise Salz  
500g weiche Butter  
120g Wiener Staubzucker

Für die Edelsteine  
200g Wiener Kandiszucker weiß  
grüne Lebensmittelpastenfarbe  
60g Wiener Kandiszucker braun  
goldene Lebensmittelpastenfarbe  
1 TL Wasser

2-3 Strohhalme  
150g Ribiselmarmelade



## Zubereitung:

Für die Torte das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Tortenbackringe auf 22cm einstellen (alternativ 2x backen) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel geben, die weiteren Zutaten dazugeben und zu einem Teig vermengen. 2/3 des Teiges in eine vorbereitete Springform füllen und gleichmäßig verteilen.

Die übrige Teigmasse in die zweite vorbereitete Form geben und gleichmäßig verteilen. Für ca. 55 Minuten backen auf mittlerer Schiene im Backrohr backen. Stäbchenprobe durchführen.

Anschließend in der Form auskühlen lassen. Die Schritte für die zweite Torte mit 15 cm wiederholen, jedoch die Tortenbackringe auf 15cm einstellen.

Für die Buttercreme Eiweiß mit Backzucker und Salz in eine Metallschüssel geben und über leicht kochendem Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf mindestens 60 Grad erhitzen, bis sich alle Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Die Metallschüssel mit dem Eiweiß vom Wasserbad nehmen und weitere 15-20 Minuten weiter schlagen. Die weiche Butter und den Staubzucker löffelweise hinzugeben und die Masse weitere 5 – 10 Minuten schlagen.

# Anleitung

## Edelsteine herstellen

90g weißen Kandiszucker in einen Gefrierbeutel (z.B. mit Zipp) geben und ca. 1 – 1,5 TL grüne Lebensmittelpaste hinzufügen. Beutel verschließen und den Kandiszucker mit der Lebensmittelfarbe gut vermengen bis dieser dunkelgrün gefärbt ist. Damit unterschiedlich große „Edelsteine“ entstehen, den Kandiszucker im Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer grob zerkleinern und anschließend in eine Schüssel geben.

Restlichen weißen Kandiszucker in einen Gefrierbeutel geben und mit weniger Lebensmittelfarbe, ca. 0,5 TL, färben. Es sollten zwei unterschiedliche Farbtöne für den Farbverlauf entstehen. Den braunen Kandiszucker in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer grob zerkleinern.

## Torte befüllen & zusammensetzen

Tortenböden mithilfe eines Messers von den Tortenringen lösen. Die hohen Tortenböden einmal durchschneiden, auf eine Torten(dreh)platte legen und mit erwärmter Marmelade bestreichen. Zweiten Tortenboden darauflegen. 2- 3 Strohhalme am seitlichen Drittel durch die beiden Tortenböden stecken (für die Stabilität) und das überstehende Ende abschneiden. Den Platz für die Strohhalme so wählen, dass diese beim Herausschneiden der „Mulde“ für die Edelsteine nicht sichtbar sind.

Die kleine Torte ebenfalls durchschneiden und mit Marmelade füllen. Anschließend mittig auf den großen Tortenboden legen. Die Torte rundherum mit der Creme bestreichen.

## Torte verzieren

Mit einem scharfen Messer auf einer Seite eine Mulde herausschneiden, diese sorgt für den 3D-Effekt mit den Edelsteinen. Die Schnittflächen mit Creme einstreichen.

Mittig in die Mulde die dunkelgrünen Kandiszuckerstücke in unterschiedlicher Größe anbringen. Daneben einige Reihen der hellgrünen Kandiszuckerstücke anbringen und leicht andrücken. Rundherum braunen Kandiszuckerstücke verteilen.

Die goldene Lebensmittelfarbe mit 1 TL Wasser verdünnen und mit einem dünnen Pinsel auf die braunen Kandiszuckerstücke auftragen.

