

1001 Nacht

Dattelboden

80 g Butter
350 g Weizenmehl
300 g getrocknete Datteln (entkernt)
6 g Natron (siehe S. 146)
8 Eier (M)
250 g Zucker
1 EL Vanilleextrakt (siehe S. 147)
110 ml Milch
100 ml Rapsöl
14 g Backpulver
50 g Stärkemehl
2 EL frisch gepresster Zitronensaft

Kaktusfeigen-Konfitüre

15 g Agar-Agar (siehe S. 145)
750 g Kaktusfeigen-Püree (TK – siehe S. 145)
100 g Zucker
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
Ausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote

Karamell

250 g Zucker
220 ml Sahne
60 g Butter

Swiss-Meringue-Buttercreme

420 g Zucker
8 Eiweiß (M)
Vanillearoma (siehe S. 147)
1000 g weiche Butter

Knusperschicht

250 g weiße Schokolade (grob gehackt)
50 g Kakaobutter
100 g Paillette Feuilletine (siehe S. 146)

Deko

Ca. 15 Blatt Wafer Paper (A4 – siehe S. 147)
Airbrush-Farben (Braun, Schwarz, Lila, Orange, Gelb, Blau – siehe S. 145)
Rollfondant (Weiß, Lila, Gelb, Schwarz – siehe S. 146)
Lebensmittelfarbe (Gold – siehe S. 146)
Lebensmittelleber (siehe S. 146)
Lebensmittelfarbstift (Schwarz – siehe S. 146)

Für den Dattelboden Backofen vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Backrahmen mit 15 g Butter bestreichen und mit 20 g Mehl bestäuben, auf das Blech setzen. Datteln mit 200 ml heißem Wasser und 5 g Natron einweichen und pürieren. Eier mit Zucker und Vanilleextrakt cremig aufschlagen. Restliche Butter schmelzen lassen, mit Milch und Rapsöl unter die Ei-Masse rühren. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen und unterrühren. Dattelpüree zugeben, alles gut vermischen. 1 g Natron mit Zitronensaft verrühren und untermischen. Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Kaktusfeigen-Konfitüre Agar-Agar mit 30 ml kaltem Wasser verrühren. Kaktusfeigen-Püree mit Zucker, Zitronensaft und Vanillemark erhitzen, alles 10-12 Minuten köcheln lassen. Agar-Agar-Masse zugeben und 2-3 Minuten mitköcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für das Karamell Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Sahne unterrühren, alles 2-3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Butter zugeben, Masse aufschlagen und abgedeckt abkühlen lassen.

Für die Swiss-Meringue-Buttercreme Zucker mit Eiweiß und Vanillearoma im heißen Wasserbad auf 70 Grad (Zuckerthermometer – siehe S. 147) erhitzen und aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen, alles weiterschlagen, bis die Masse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Butter nach und nach zugeben, alles zu einer samtigen Creme aufschlagen.

Für die Karamell-Buttercreme 200 g Karamell mit 500 g Swiss-Meringue-Buttercreme vermischen.

Für die Knusperschicht Schokolade mit Kakaobutter im heißen Wasserbad schmelzen lassen, Paillette Feuilletine untermischen.

Für die Fertigstellung Dattelboden horizontal in 3 gleich dicke Böden schneiden. Auf den ersten Boden die Knusperschicht aufstreichen, mit 1/6 Karamell-Buttercreme außen einen Rand auftragen. Die Hälfte der Kaktusfeigen-Konfitüre in die Mitte geben, 1/6 Karamell-Buttercreme darauf verteilen. Zweiten Boden in derselben Weise schichten, dritten Boden als Deckel auflegen und leicht andrücken. Torte für 60 Minuten kalt stellen. Gekühlte Torte in Buchform schnitzen, mit der restlichen Buttercreme einstreichen, für 60 Minuten kalt stellen.

Für die Deko Wafer Paper als „Seiten“ an die Torte kleben, mit Airbrush-Farben passend einfärben. Aus Fondant ein Tuch, einen fliegenden Teppich, die Silhouette eines Pärchens, eine Wunderlampe und eine Palast-Silhouette modellieren, mit Goldfarbe akzentuieren und auf der Torte anbringen. Linke Buchseite beschriften.

Backformen: 1 x Backblech, 1 x Backrahmen (25 x 35 cm)
Backtemperatur: 190 Grad Ober- und Unterhitze / 170 Grad Umluft
Backzeit: 35-40 Minuten



Geschichten
werden lebendig

