

Tahiti-Vanilleböden

Butter zum Einfetten
11 Eier (M)
400 g Zucker
3 TL Tahiti-Vanillezucker (siehe S. 142)
1 Prise Salz
1 Tahiti-Vanilleschote (siehe S. 142)
600 ml Milch
600 ml Sonnenblumenöl
700 g Weizenmehl
200 g Stärke
3 TL Backpulver

Joghurt-Cookie-Creme

1,5 Tahiti-Vanilleschoten (siehe S. 142)
200 ml Sahne
350 g Mascarpone
150 g Schmand
450 g griechischer Joghurt
100 g Zucker
5 Pck. Sahnesteif
200 g dunkle Kakaokekse (fein gehackt)

Beeren-Fruchteinlage

400 g Brombeeren (TK)
100 g Himbeeren (TK)
150 g Schwarze Johannisbeeren (TK)
150 g Rote Johannisbeeren (TK)
20 g Zucker
½ TL fein abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
150 ml Johannisbeersaft
30 g Stärke

Macadamia-Himbeer-Crunch

50 g Zucker
100 g Macadamianuss-Kerne (grob gehackt)
150 g Macadamianuss-Kerne im Himbeer-Passionsfrucht-Schokomantel

Fertigstellung

200 ml Milch
200 g schwarzes Johannisbeergelee

Für die Tahiti-Vanilleböden Backofen vorheizen, Springformen mit Butter einfetten. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig aufschlagen. Vanilleschote längs einschneiden, Vanillemark herausschaben. Vanillemark und die ausgeschabte Vanilleschote mit 200 ml Milch aufkochen und 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, alles 5 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen, Vanille-Mix mit der restlichen kalten Milch vermischen. Vanillemilch und Sonnenblumenöl langsam zur Ei-Zucker-Mischung geben und unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und zugeben. Alles noch einmal gut verrühren, Teig in die vorbereiteten Springformen füllen. Böden nacheinander (oder bei Umluft miteinander) backen – den kleinen Boden 35-40 Minuten, den großen Boden 50-55 Minuten. Herausnehmen, abkühlen lassen und jeweils horizontal in 3 gleich dicke Böden schneiden.

Für die Joghurt-Cookie-Creme Vanilleschoten längs einschneiden, Vanillemark herausschaben. Vanillemark und die ausgeschabten Vanilleschoten mit 100 ml Sahne aufkochen und 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, alles 5 Minuten ziehen lassen. Schoten entfernen, Vanille-Mix mit 100 ml kalter Sahne vermischen. Mascarpone mit Schmand, Joghurt und Zucker verrühren. Vanillesahne mit Sahnesteif cremig aufschlagen, die Hälfte mit den Kakaokeksen vermischen. Cremes in Spritzbeutel füllen und kühlen.

Für die Beeren-Fruchteinlage tiefgekühlte Brombeeren, Himbeeren, Schwarze und Rote Johannisbeeren, Zucker, Zitronenschale sowie 100 ml Johannisbeersaft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kurz köcheln und auftauen lassen. Restlichen Johannisbeersaft mit Stärke vermischen. Stärke-Mix unter Rühren zu den Beeren geben, alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Beeren abkühlen lassen.

Für den Macadamia-Himbeer-Crunch Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, gehackte Macadamianüsse untermischen. Alles auf einer Silikonmatte verteilen, abkühlen lassen und fein hacken. Macadamianüsse im Himbeer-Passionsfrucht-Schokomantel ebenfalls fein hacken.

Für die Fertigstellung ersten großen Boden auf ein Cakeboard setzen und einen hohen Tortenring (mit Tortenrandfolie ausgekleidet) herumspannen. Boden mit ¼ Milch beträufeln und mit ¼ Johannisbeergelee bestreichen. Mit der nicht eingefärbten Buttercreme einen dünnen Kreis am Rand entlang aufspritzen. ¼ Beeren-Fruchteinlage auf dem Boden verteilen. Im Wechsel jeweils ¼ Joghurt-Creme mit Cookie-Crunch und ¼ Joghurt-Creme ohne Crunch kreisförmig auf die Früchte aufspritzen. ¼ Macadamia-Crunch darauf verteilen und zweiten Boden aufsetzen. Schichtung wie oben beschrieben wiederholen und mit drittem Boden abschließen. Kleine Böden genauso schichten. Beide Torten 60 Minuten kalt stellen.

Backformen: 2 x Springform (Ø 12 cm), 2 x Springform (Ø 26 cm), 1 x Silikonmatte
Backtemperatur: 180 Grad Ober- und Unterhitze / 160 Grad Umluft
Backzeit: 35-40 Minuten (kleiner Boden) / 50-55 Minuten (großer Boden)
Kühlzeit: 150 Minuten