

Rezept Hochzeitstorte

Die beiden unteren Schichten dieser 4-stöckigen Hochzeitstorte bestehen aus einer Prinzregententorte, die beiden oberen Schichten werden aus einem Biskuitteig gebacken.

Zutaten:

Zutaten für die Prinzregententorte-Schichten:

Für die 28er + 24er Springform:

330 g + 250 g Butter

Salz

1 $\frac{1}{2}$ Pck. + 1 Pck. Vanillezucker

5 + 4 Eier

330 g + 250 g Mehl

330 g + 250 g Zucker

3 gestr. TL + 2 gestr. TL Backpulver

125 ml + 150 ml Milch

Salz

200 g + 225 g Zartbitter-Schokolade

200 g + 225 g Butter

175 g + 200 g Puderzucker

Zutaten für die Buttercreme-Biskuit-Schichten:

10 Eier

5 EL Wasser

500 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 $\frac{1}{4}$ l Milch

3 Pck. Puddingpulver

650 g Butter

13 EL Zucker

2 EL Marmelade

Für die Verzierung:

600 g dunkle Kuchenglasur

Perlen

Zubereitung:

Mit den Vorbereitungen dieser Hochzeitstorte sollte man am besten 2 bis 3 Tage vor dem großen Ereignis beginnen.

1. Zunächst werden die Prinzregententorten gebacken.

Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen.

2. Für die Prinzregententorten-Schichten als nächstes die Eier trennen.

Die zimmerwarme Butter mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Den Zucker mit dem Vanillezucker vermengen und mit dem Salz sowie dem Eigelb abwechselnd unter die Butter schlagen.

In einer hohen Schüssel das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Butter-Zucker-Masse ziehen.

Zum Schluss noch das Mehl mit dem Backpulver vermengen und ebenfalls unterheben.

3. Die 2 Springformen einfetten.

In die 24er Springform ungefähr 4 EL des Teiges einstreichen, in die 28er Springform ca. 5 EL Teig einstreichen.

4. Die beiden Formen auf mittlerer Einschubleiste in den Ofen schieben und den Teig etwa 10 bis 12 min backen.

Die Böden herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren, so dass am Ende noch 4 weitere Böden entstehen.

6. Für die Hochzeitstorte nun die Milch aufkochen.

Die Schokolade etwas zerkleinern.

Den Topf mit der Milch vom Herd nehmen und die Schokolade darin zerschmelzen lassen, unter weiterem Rühren kalt werden lassen.

7. Die Butter in einer weiteren Schüssel schaumig schlagen, den Puderzucker sowie die Milch-Schokolade abwechselnd unterziehen.

8. Nun den ersten 28 er Teigboden auf eine Kuchenplatte setzen und mit der Creme bestreichen, den nächsten Boden darauf legen und ebenso mit der Creme bestreichen, so mit den nächsten beiden Böden fortfahren. Die letzte Teigplatte als Deckel obenauf legen. Und mit ein wenig Creme rundum bestreichen.

9. Mit den 24er Böden sowie der übrigen Creme genauso verfahren.

10. Die Prinzregententorten für die Hochzeitstorte nun in den Kühlschrank stellen und gut durchziehen lassen.

11. Am nächsten Tag werden die Biskuit-Buttercreme-Schichten gebacken.

12. Die Eier zunächst trennen.

Eigelb zusammen mit dem Wasser sowie dem mit Vanillezucker vermischten Zucker schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver ordentlich vermengen und in eine Schüssel sieben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Masse heben.

Das Mehl ebenfalls unterheben.

13. Den Ofen auf 180°C vorheizen und zwei Springformen (20 cm sowie 16 cm Durchmesser) einfetten.

14. Gut drei Fünftel des Teiges in die 20 er Springform, den Rest in die 16er Springform einfüllen.

Die beiden Formen nun in den Ofen schieben.

Die 16er Form nach etwa 35 min rausnehmen, die andere Form etwa 5 min länger drin lassen.

15. Für die Buttercreme nun aus der Milch, dem Vanillepudding sowie dem Zucker den Pudding kochen.

In eine Schüssel umfüllen und die Klarsichtfolie direkt auf den Pudding legen, so dass sich keine Haut bildet.

Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen, während der Pudding abkühlt.

Für die Buttercreme müssen Butter sowie Pudding dieselbe Temperatur haben, da ansonsten die Butter gerinnt.

16. Die Butter schließlich schaumig schlagen und löffelweise unter den Pudding ziehen.

17. Den ausgekühlten 20er Biskuitboden nun längs 2x teilen.

Den untersten Boden zunächst mit etwas Marmelade, anschließend mit einem Viertel der Creme bestreichen, einen weiteren Boden aufsetzen.

Erneut mit der Creme bestreichen, mit dem letzten Boden abschließen und mit der Buttercreme auch rundum bestreichen.

Mit dem 16er Biskuit ebenso verfahren.

18. Für die Hochzeitstorte nun die Prinzregententorten vom Vortag aus dem Kühlschrank nehmen.

Die einzelnen Torten der Größe nach aufeinander stapeln.

19. Die essbaren Perlen als Dekoration nun rundum um die einzelnen Torten legen.

20. Die Kuchenglasur im heißen Wasserbad schmelzen lassen, die Hochzeitstorte damit vorsichtig überziehen. Bei den Perlen aufpassen, dass diese nicht verrutschen.

21. Die Torte nun über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit diese richtig durchzieht.

Dekoration: Für die Dekoration können noch weiße Rosen oder

auch eine Brautpaar-Figur auf die Hochzeitstorte gestellt werden. Ebenso kann man Sahne (am besten mit Sahnesteif) steif schlagen und mit einer Spritztülle rund um die Torte kleine Tupfer setzen. Mit etwas Fantasie können Sie die Figuren für die Hochzeitstorte auch selbst einkleiden.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)