

Rezept Kommunionstorte

Diese Kommunionstorte hat die Form eines Buches und ist ein wenig aufwändiger in der Zubereitung, zu dem benötigt man etwas „Fingerspitzengefühl“.

Zutaten:

Zutaten für den Biskuitboden:

8 Eier

ca. 8 EL heißes Wasser

250 g Zucker

2 Pck. Pudding-Pulver, Vanille

100 g Mehl

Zutaten für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen

1 Pck. Pudding-Pulver, Vanille

2 EL Zucker

1 L Milch

2 Pck. Sahne-Pudding-Pulver

500 g weiche Butter

6 EL Zucker

Für die Dekoration:

400 g Marzipan-Rohmasse

200 g Puderzucker

Lebensmittelfarbe

Kakaopulver

Zubereitung:

Die Torte kann bereits ein oder zwei Tag zuvor zubereitet werden, jedoch ohne Marzipanschicht.

Zu Beginn den Backofen auf 200°C einstellen, die Zubereitung des Teiges erfolgt während der Vorheizzeit.

Die Eier trennen.

Die Eiweiße mit dem Wasser steif schlagen, den Zucker mit dem Vanillezucker gemischt langsam einrühren und die Eigelbe unterrühren.

Das Mehl mit dem Puddingpulver mischen, sieben und nach und nach mit dem Schneebesen unterheben.

Ein Backblech einfetten, so dass darauf der Biskuitteig in einer Größe von etwa 25 x 35 cm aufgestrichen werden kann. Aus Alu-Folie wird der Rand geformt, so dass der Teig die nötige rechteckige Form beim Backen beibehält.

Das Blech in den Ofen schieben und den Boden für die Kommunionstorte für ca. 20 bis 25 min backen lassen. Nach Ende der Backzeit den Biskuitboden ordentlich auskühlen lassen.

Die Füllung der Kommunionstorte besteht aus einer Butter- sowie einer Kirschcreme:

Hierzu die Sauerkirschen mit samt dem Saft in einen kleinen Topf geben, den Zucker zugeben, anschließend das Puddingpulver bei kleiner Stufe einrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Die Kirschmasse anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Die Milch ebenfalls in einen kleinen Topf geben.

Das Puddingpulver mit dem Zucker vermengen und dieses mit 6 EL der Milch glattrühren.

Die übrige Milch aufkochen lassen.

Die Milch von der Herdplatte nehmen und das angerührte Puddingpulver zügig unterrühren, anschließend auf dem Herd noch einmal aufkochen lassen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

Inzwischen die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, den erkalteten Pudding nun unterrühren, so dass daraus eine glatte Buttercreme entsteht.

Den Biskuitboden einmal der Länge nach teilen, den oberen Teil links und rechts schräg abschneiden.

Den unteren Teil mit der Kirschcreme bestreichen, darauf kommt nun gut 1/3 der Buttercreme. Diese Buttercreme sollte jeweils auf der rechten sowie linken Seite einen kleinen „Buckel“ haben, so dass später die typische Form eines aufgeschlagenen Buches entsteht.

Auf diese Buttercreme wird nun der obere Biskuitteil gelegt. In der Mitte des Biskuitteiles nun mit einem Messer eine Mulde einschneiden, so dass daraus die „Buchmitte“ entsteht.

Die Kommunionstorte nun rundherum mit der restlichen Buttercreme bestreichen und in den Kühlschrank stellen. So kann sie, auch über Nacht, bis zur Fertigstellung aufbewahrt werden.

Für den „Deckel“ der Kommunionstorte wird das Marzipan mit dem Puderzucker verknetet. Hierbei den Puderzucker nach und nach unterkneten und nicht mit einem Schwung.

Auf der Arbeitsfläche Frischhaltefolie auslegen, das Marzipan darauf geben und mit einem weiteren Frischhaltefolie-Stück abdecken. Mit einem Nudelholz den Marzipan nun gleichmäßig ausrollen.

Anschließend den Marzipan-Deckel etwas kleiner als die Buch-Torte ausschneiden und den Marzipan-Deckel vorsichtig auf dieses auflegen.

Diesen Deckel nun mit der Lebensmittelfarbe, mit Marzipan-Röschen o.ä. ganz nach Wunsch verzieren.

Mit einem spitzen Messer oder einem Garnierspachtel kann man auf allen vier Seiten die Buchblätter einritzen und diese mit dem Kakaopulver bestäuben.

Sobald der Marzipan-Deckel aufliegt, darf die Kommunionstorte nicht mehr in den Kühlschrank gestellt werden, da sich das Marzipan durch die entstehende Feuchtigkeit im Kühlschrank auflöst.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

