

„Beethovens 7. Sinfonie“

- Torte mit 7 verschiedenen Komponenten -

Wettbewerbsarbeit zur Deutschen Meisterschaft 201



Knusperboden

Butter	55 g
Glucose	30 g
Wasser	30 g
Staubzucker	130 g
Pektin	2,5 g
Haselnüsse, gehackt	50 g
Mandeln, gehackt	50 g

alle Zutaten mischen, auf Silpatmatte geben
Backen: 180°C 10 min

Schokoladenboden

Butter	90 g
Maracaibo 65%	180 g
Eiklar	360 g
Eiklarpulver	7 g
Zucker	125 g
Rohrzucker	75 g
Eigelb	200 g
Mehl	60 g
Stärke	60 g
Chili	3 g

Butter und Kuvertüre auflösen (45°C)

Zucker+ Eiklarpulver mischen, mit Eiklar aufschlagen

Eigelb unter das Eiweiß heben

abwechselnd Mehl/ Stärke und Kuvertüre/ Butter einmelieren

Backen: 180°C

Exotic-Fruchtcreme

Maracujamark	75 g
Kokosnußmark	50 g
Mangomark	25 g
Zitronensaft	15 g
Zucker	150 g
Dextrose	20 g
Glucose-Pulver	10 g
Gelatine	5 g
Butter	220 g
Sahne	80 g

Fruchtmark aufkochen

Gemisch von Zucker+ Dextrose+ Glucosepulver
einrühren, etwas abkühlen lassen

Gelatine unterrühren

Butter und Sahne mit dem Stabmixer emulgieren

Erdbeer-Himbeer-Gelee

Erdbeermark	100 g
Himbeermark	100 g
Zucker	30 g
Invertzucker	10 g
Zitronensaft	5 g
Gelatine	3,6 g

alles aufkochen,
anschließend Gelatine einrühren

Vanille-Sahnecreme

Sahne	195 g
Milch	195 g
Eigelb	75 g
Zucker	36 g
Vanille	12 g
Gelatine	5 g

alles außer Gelatine erhitzen,
zur Rose abziehen,
anschließend Gelatine einrühren

Nugat-Bayrisch-Creme

Sahne	325 g
Milch	325 g
Eigelb	125 g
Zucker	60 g
Gelatine	16 g
Sahne, geschlagen	535 g
Flüssignugat	400 g

Sahnecreme wie oben herstellen,
Flüssignugat einrühren,
geschlagene Sahne unterziehen

Glasure

Wasser	50 g
Napage neutre	450 g
Sahne	150 g
Flüssignugat	300 g

Wasser, Napage, Sahne aufkochen,
Flüssignugat zugeben,
mit dem Stabmixer emulgieren

Aufbau

Knusperboden
Schokoladenboden
Exotic-Fruchtcreme
Erdbeer-Himbeergelee
Vanille-Sahnecreme
Nugat-Bayrisch'-Creme
Glasure

