



50 Jahre LIDL Torte

Zeit gesamt
5h 20min



Zubereitungszeit
4h



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 80 Portionen

Butter	1320 g
Puderzucker	180 g
Salz	0,85 TL
Vanilleextrakt	4 TL
Eier	14 St.
Weizenmehl, Type 405	1,5 kg
Mandeln, gemahlen	600 g
Zucker	930 g
Zitronenpaste	4 TL
Buttermilch	600 ml
Sonnenblumenöl	600 ml
Backpulver	6 TL
Milch	1,5 L
Tonkabohnenpaste	3 TL
Speisestärke	180 g
Mango	600 g
Erdbeeren	600 g
Heidelbeeren, frisch	650 g
Zitronensaft	2 EL
Erdbeerkonfitüre	50 g
Aprikosenkonfitüre	50 g
Tortenguss	12 g
Wasser	250 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Pinsel, Spritzbeutel, SILVERCREST Küchenmaschine, Lochtülle, Backrahmen 32 x 37 cm

1. Vorbereitung

Drucke dir die gewünschten Zahlen jeweils in DIN A3 aus und schneide dir daraus Schablonen. Du kannst die Zahlen aber auch ohne Schablone ausschneiden.

2. Mürbeteig

Verknete 360 g Butter mit 180 g Puderzucker, 0,5 TL Salz und 1 TL Vanilleextrakt. Gib 2 Eier dazu und rühre die Masse kurz durch. Füge 600 g Mehl und 200 g gemahlene Mandeln hinzu und verknete alles kurz zu einem Mürbeteig. Halbiere den Teig, drücke ihn flach auf Teller und stelle ihn abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

3. Mürbeteig-Böden

Kniete den gekühlten Teig kurz durch und rolle ihn jeweils auf einem leicht bemehlten Backpapier etwa 5 mm dünn aus. Schneide mit den Schablonen die beiden Zahlen aus und friere die Böden für etwa 30 Minuten ein, so behalten sie beim Backen besser ihre Form. Heize den Ofen in der Zwischenzeit auf 170 °C O/U vor. Backe die beiden Böden dann im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

4. Mandel-Rührteig-Böden

Bereite den Mandel-Rührteig zweimal (2 Portionen) zu.

Zubereitung 1 Portion:

Stelle einen Backrahmen auf maximale Größe auf mit Backfolie belegte Lochbleche. Schlage 6 Eier gemeinsam mit 300 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt und 2 TL

Zitronenpaste in 4-5 Minuten weiß cremig. Rühre dann 300 g Buttermilch und 300 g Sonnenblumenöl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische 450 g Mehl mit 3 TL Backpulver und hebe es gemeinsam mit 200 g gemahlenen Mandeln unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Fülle den Teig in den Backrahmen und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten. Nimm den Boden aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Halbiere die Böden jeweils einmal waagrecht und schneide sie mit den Schablonen zu.

5. Tonka Pudding

Verröhre etwas Milch mit 300 g Zucker, Tonkapaste, 0,25 TL Salz und Speisestärke klümpchenfrei. Gib dann die restliche Milch dazu und koch den Pudding unter Rühren bei mittelhoher Hitze auf, bis er eingedickt ist. Streiche ihn durch ein Sieb und decke ihn direkt an der Oberfläche ab, damit sich keine Haut bildet. Lasse ihn auf Raumtemperatur abkühlen.

6. Buttercreme

Rühre 960 g weiche Butter in 10 Minuten weißcremig. Rühre den zimmerwarmen Pudding kurz durch und gib ihn esslöffelweise zur Butter. Rühre die Buttercreme geschmeidig. Fülle die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

7. Fruchtfüllung

Schneide 300 g Mango am Kern entlang auf, ziehe die Schale mit einem Glas ab und würfle das Fruchtfleisch. Entferne das Grün von 500 g Erdbeeren und würfle sie ebenfalls klein. Verröhre die Obst-Würfel mit 300 g Heidelbeeren, dem Zitronensaft und 1 TL Vanilleextrakt.

8. Torten schichten

Setze die Mürbeteig-Böden auf Servierplatten, befestige sie mit ein paar Tupfen Buttercreme, damit die Torte nicht verrutscht. Vermische die Erdbeer- und Aprikosenmarmelade und bestreiche die Mürbeteig-Böden damit. Setze dann jeweils einen Rührteig-Boden darauf und spritze einen Rand aus Buttercreme-Tupfen darauf. Stelle die Torten zwischendurch immer wieder kühl, damit die Creme fest wird. Spritze flächig eine dünne Schicht Buttercreme ins Innere der Torten und streiche sie glatt. Fülle die Torten mit der Fruchtfüllung und setze jeweils den zweiten Rührteigboden darauf. Spritze wieder einen Rand aus Tupfen und fülle das Innere mit Buttercreme auf und streiche sie glatt, achte darauf, dass die Tupfen nach außen sichtbar bleiben. Stelle die Torten mindestens für 4 Stunden, am besten über Nacht kalt.

9. Dekoration

Schäle die 300 g Mango, entferne den Kern und schneide sie in feine Streifen. Entferne das Grün von 100 g Erdbeeren und schneide sie ebenfalls in feine Scheiben. Zeichne dir

nach Belieben ein Muster in der Buttercreme vor und dekoriere die Torte mit etwas Buttercreme und den Mangostreifen, Erdbeerscheiben und 350 g Heidelbeeren. Koche den Tortenguss mit Wasser und 2 EL Zucker nach Packungsanleitung und tupfe ihn mit einem Pinsel auf das Obst. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	402 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g