4 Jahreszeiten-Torte

Bei dem Rezept von der 4 Jahreszeiten-Torte, sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Somit kommt eine bunte Vielfalt an den Kaffeetisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,7 h

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 10,3 h



Zutaten

Für den Boden

6 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
220 g	Kristallzucker
280 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver

Für die Creme

500 g	Magertopfen
180 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
8 Blätter	Gelatine
400 ml	Schlagobers
2 Dosen	Mandarinen (175g Abtropfgewicht)

Zum Einstreichen

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Für den Frühling

5 Stk.	Marillen (halbe aus der Dose)
10 Stk.	Mandelblättchen (für die Flügel)
25 g	Zartbitterkuvertüre (zum Bemalen)
1 TL	Staubzucker (für die Augen)

Für den Sommer

Nach Belieben	Obst (zum Dekorieren)
3 g	Tortenguss (klar)
60 ml	Wasser (kaltes)
1 TL	Kristallzucker

Für den Herbst

5 Stk.	Kekse (Sorte n.B.)
Nach Belieben	Schokolade (Dekorblätter)

Für den Winter

2 EL	Kokosflocken
Nach Belieben	Raffaellos

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Zuckerstreusel (bunt)

Zubereitung

1. Die 4 Jahreszeiten-Torte am besten an 2 Tagen vorbereiten, da sie über Nacht in den Kühlschrank sollte. Zu beginn den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und den Boden eine 28er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Kristallzucker mit einem Mixer auf höchster Stufe ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, hinzufügen und unterheben. Teig in die Springform geben und ca. 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

3. Nachdem der Boden komplett ausgekühlt ist, diesen einmal waagerecht teilen und den untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen. Danach einen Tortenring eng um den Boden

legen.

4. Als nächstes die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Dann das Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Jetzt die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Nun die Zitrone auspressen und den Saft mit den Topfen und den Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Gelatine im Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen und 3 Esslöffel von der Topfenmasse zügig einrühren. Die Gelatinecreme wieder zurück zur restlichen Creme geben und gut verrühren. Dann erst das Schlagobers und danach die Mandarinen unterheben.

5. Die Topfencreme auf den Boden verteilen, glattstreichen, den Deckel aufsetzen und etwas andrücken. Die Torte sollte jetzt über Nacht in den Kühlschrank.

6. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit komplett und gleichmäßig einstreichen.

7. Für den Frühling, die Marillen abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Kuvertüre über einen Wasserbad schmelzen lassen und den Marillen (mit einem Spritzbeutel o.ä.) ein Gesicht und Streifen aufmalen. Die Schokolade im Kühlschrank trocknen lassen. Jetzt den Staubzucker mit ein paar Tropfen Wasser verrühren, Augen aufmalen und wieder trocknen lassen. Dann mit Schokolade Pupillen aufmalen, erneut trocknen lassen und mit Mandelblättchen die Flügel anordnen. Zum Schluss, die fertigen Bienen auf ein Viertelstück der Torte setzen.

8. Für den Sommer, das Obst nach Belieben waschen, putzen (oder abtropfen lassen) und auf einem weiteren Viertelstück Torte anordnen. Aus dem Tortenguss, dem Wasser und dem Zucker, nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und das Obst damit bestreichen.

9. Für den Herbst, die Kekse zerbröseln und auf dem nächsten Viertel der Torte verteilen. Die Schokoladen-Dekorblätter anrichten und fertig ist der Herbst.

10. Für den Winter, die Kokosflocken auf das letzte Viertel streuen. Dann die Raffaellos vorsichtig

mit einem Messer halbieren und auf die Torte setzen (wer mag kann die Mandel im Inneren herausnehmen).

11. Letztendlich die bunten Zuckerstreusel kurz vor dem Servieren auftragen und die Torte immer kühl aufbewahren.

Tipp

Bei der 4 Jahreszeiten-Torte lassen sich die bunten Streusel am besten mit einer halben Zitrone am Rand auftragen. Dazu die Zitrone wie einen Stempel benutzen.