Monika Nagls Rezept: Bierkrug Torte zum Vatertag mit Dunkelbier und Butter

> 30 Min. Aufwändig

Zubereitung

Zutaten

Für die Dunkelbierböden:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 ml Dunkelbier
- 300 g GOLDSTEIG Butter
- 380 g Mehl
- 70 g Backkakao
- 1 Pck. Backpulver

Für die Dunkelbier Mousse:

- 300 g Zartbitterschokolade
- 750 g Sahne
- 150 ml Dunkelbier
- ca. 100 g gehackte Schokoladenkekse
- 1 Pck. Gelatine

Für die Creme:

- 350 g weiche GOLDSTEIG Butter
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- gelbe und orange Lebensmittelfarbe

Tränke:

- 2 EL Milch
- 50 ml Dunkelbier

Für den Henkel:

- 100 g Blütenpaste
- 2 Schaschlikspieße

1. Für die Dunkelbierböden zuerst die Butter in einem Topf schmelzen und danach leicht abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker ca. 15 Minuten schaumig rühren. Während der Rührzeit den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Springformen mit 18 cm Durchmesser einfetten. Das Dunkelbier und die geschmolzene Butter nun vorsichtig in die Eier-Zuckermischung gießen und langsam weiter rühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver und dem Backkakao mischen und unter den Teig mixen. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und ca. 40 Minuten backen.
2. Für die Dunkelbier Mousse die Sahne in einem Topf aufkochen und über die gehackte Zartbitterschokolade gießen. Das Dunkelbier zugeben und vorsichtig rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Gelatine und die zerbröselten Schokoladenkekse unterrühren und die Ganache im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Für die Creme zum Einstreichen und Dekorieren weiche Butter für ca. 5 – 10 Minuten schaumig aufschlagen und im Anschluss die gezuckerte Kondensmilch unter ständigem Rühren dazugeben. Alles luftig aufschlagen und einen Teil der Creme beiseite nehmen und in einen Spritzbeutel füllen. Eventuell kurz kühl stellen, diese dient nämlich später als Schaum auf dem Bierkrug. Die restliche Creme mit gelber und etwas oranger Lebensmittelfarbe vorsichtig bis zur gewünschten Farbintensität einfärben und ebenfalls in einen Spritzbeutel umfüllen.
4. Die gebackenen Dunkelbierböden halbieren, sodass insgesamt vier gleich dicke Böden entstehen. Den untersten Boden in einen Tortenring spannen und mit der gelb eingefärbten Creme einen Stabilitätsring um den Rand spritzen. Anschließend mit der Milch-Dunkelbier-Mischung tränken und mit einem Drittel der Dunkelbier Mousse füllen. Den zweiten Boden auflegen und so bis zum letzten Boden fortfahren. Die Torte nun für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Nach der Kühlzeit den Tortenring entfernen und die Torte zunächst mit der gelb eingefärbten Creme einstreichen, zwischenkühlen lassen und nochmals glatt streichen. Nun mit einem Löffel das typische Bierkrugmuster in die Torte zeichnen. Mit der hellen Creme Tuffs in Form eines „Bierschaums“ auf die Torte spritzen. Für den Henkel die Blütenpaste zu einem Strang rollen und zu einem Henkel formen. An den Enden Schaschlikspieße befestigen und fest werden lassen. Danach kann der Henkel an der Torte befestigt werden.