# Zauberhafte Hochzeitstorte

*Der Beitrag enthält Werbung und Affiliate Links (*).*
Egal ob fruchtig oder schokoladig gefüllt, klassisch-traditionell oder raffiniert und neu interpretiert – mein Herz schlägt für Torten! Schaut gerne mal in der Kategorie Torten vorbei und entdeckt die großartige und köstliche Auswahl an glutenfreien Tortenideen 



Eine ganz besondere Torte, und für mich eine große Herzenssache, bereitete ich im September 2021 zu – nämlich meine eigene Hochzeitstorte. Eine prächtige Hochzeitstorte ist in der Tat kein alltägliches Backwerk und wenn es die eigene Hochzeitstorte ist, steigt die Anspannung bezüglich der Vor- und Zubereitung um ein Vielfaches.
Da ich im Laufe der Jahre immer wieder Anfragen diesbezüglich erhielt, war für mich klar, die Hochzeitstorte soll nicht zu aufwendig in der Zubereitung sein, damit sie für euch als Inspiration dient, denn glutenfreie Hochzeitstorten sind leider nicht flächendeckend erhältlich.
Viele Monate feilte ich am Tortenrezept und, wer meine Website verfolgt, konnte die letzten Monate über bereits ähnliche

Tortenrezepte entdecken. Für uns war klar, es soll eine schmackhafte, nicht zu süße Torte im Naked Cake Stil sein. So enthielten alle Torten eine fruchtige Füllung und eine erfrischend-säuerliche Joghurtcreme. Nachfolgend zeige ich euch nun das Rezept für meine Hochzeitstorte. **Tipp:** Wer das Rezept für seine eigene oder eine andere Hochzeit zubereiten möchte, bitte unbedingt das Rezept **Probebacken**! Auch ich hatte die Torte glücklicherweise zur Probe gebacken, denn gerade das Zusammensetzen der Tortenschichten war tückisch und mir kippte die Probe-Torte tatsächlich im Kühlschrank um!



Vorab noch ein Tipp zu den Utensilien. Damit die Torten zubereitet werden können, sind folgende Utensilien nötig, die evtl. nicht standartmäßig zuhause zu finden sind:
1 4-stöckiger Tortenständer*
3 hohe Tortenringe*
1 Springform mit 30cm Durchmesser*
1 Springform mit 26cm Durchmesser*

1 Springform mit 18cm Durchmesser*
1 Tortenfigur*
1 Blütenkranz und Blüten/Gräser

Die liebe Sabine von Dekor & Creation zauberte uns eine wunderschöne, romantische Tischdeko und auch der Blütenkranz der Hochzeitstorte wurde von ihr hergestellt.





Und hier ein Überblick über die drei verschiedenen Torten. Jede Torte ist unterschiedlich gefüllt.
**Oben, Torte mit 18cm Durchmesser: Mandarinen-Joghurttorte**



**Mitte, Torte mit 26cm Durchmesser: Himbeer-Kirsch-Joghurttorte**



**Unten, Torte mit 30cm Durchmesser: Heidelbeer-Joghurttorte**



**Hier das Rezept für die oben abgebildete Hochzeitstorte = 3 Torten und 1 Blumenkranz**

**Biskuitböden**
Für die Hochzeitstorte ist jeweils 1 Boden mit 30cm, 1 Boden mit 26cm und 1 Boden mit 18cm Durchmesser nötig. **Tipp: Die Biskuitböden können bestens bereits Wochen vor dem Event zubereitet werden.** Ich hatte vorsorglich alle Tortenböden 2x

gebacken und eingefroren und dies empfehle ich ebenfalls sehr, damit im Fall der Fälle noch rasch ein Biskuitboden zur Verfügung steht. Bei Bedarf die Tortenböden einfach bei Zimmertemperatur auftauen lassen, dies geschieht in wenigen Stunden. Übrige Biskuitböden können prima für andere Torten- oder Obstkuchen verwendet werden, aber auch für zum Beispiel Granatsplitter.

**Biskuit mit 30cm Durchmesser:**
10 Eier
200g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
3/4 P. Backpulver

**Biskuit mit 26cm Durchmesser:**
6 Eier
120g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1/2 P. Backpulver

**Biskuit mit 18cm Durchmesser:**
3 Eier
60g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
75g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1/4 P. Backpulver

Alle drei Böden nach folgender Anleitung zubereiten:
1. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben, aber noch nicht verrühren! Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben und nun alles

vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren.
2. In die mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) backen.
Biskuit mit 30cm Durchmesser: 45 – 50 Minuten
Biskuit mit 26cm Durchmesser: 35 – 40 Minuten
Biskuit mit 18cm Durchmesser: 25 – 30 Minuten
3. Den fertigen Biskuit jeweils einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Springformrand lösen und auf ein Kuchengitter geben.
4. Alle Biskuitböden zweimal teilen, sodass jeweils 3 gleichmäßige Tortenböden entstehen.



---

**Fruchtfüllungen**
Die Fruchtfüllungen **drei Tage vor der Hochzeit zubereiten.** Hierzu die Ränder der drei Springformen mit jeweils einer Fondantrolle von etwa 1,5 – 2cm Durchmesser auslegen. So sind die Fruchtfüllungen später nicht direkt am Tortenrand

ersichtlich und die Torten bleiben farblich heller. Die Springformen dann mit Folie auslegen, sodass beim Einfüllen der Füllungen keine Flüssigkeit auslaufen kann. Ich habe hierzu Müllbeutel aufgeschnitten und die Beutel gut bis über den Springformrand ausgelegt.

**Torte mit 30cm Durchmesser: Heidelbeer-Joghurttorte**
2 Gläser Heidelbeeren (Füllmenge à 540g)
10 Blatt Gelatine

1. Für die Heidelbeerfüllung Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Heidelbeeren mit Saft in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Gelatine ausdrücken, Topf von der Kochstelle nehmen und die Gelatine darin auflösen.
2. Die Mischung in die mit Folie ausgelegte Springform füllen und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag gelieren lassen.

**Torte mit 26cm Durchmesser: Himbeer-Kirsch-Joghurttorte**
1 Glas Süßkirschen (680g Gesamtgewicht)
6 Blatt Gelatine

1. Für die Kirschfüllung Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Kirschen mit Saft in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Gelatine ausdrücken, Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen.
2. Die Mischung in die mit Folie ausgelegte Springform füllen und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag gelieren lassen.

**Torte mit 18cm Durchmesser: Mandarinen-Joghurttorte**
1 Dose Mandarinen (á 175g), abgetropft
250ml Multivitaminsaft
1 EL Zucker
4 Blatt Gelatine

1. Für die Mandarinenschicht die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Multivitaminsaft und Zucker in einen Kochtopf geben und einmal aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken, Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Mandarinen unterrühren.

2. Die Mischung in die mit Folie ausgelegte Springform füllen und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag gelieren lassen.





---

**Joghurtfüllungen**
**Zwei Tage vor der Hochzeit** alle Füllungen zubereiten und herstellen der einzelnen Torten.

**Torte mit 30cm Durchmesser: Heidelbeer-Joghurttorte**
11 Blatt Gelatine
550ml Sahne (ggf. laktosefrei)
665g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
135g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb
150g frische Heidelbeeren
8 EL Heidelbeer- oder Traubensaft zum Tränken

1. Den Verbindungsstab auf die zweite Tortenplatte von unten schrauben. Den unteren Biskuitboden auflegen. Hierzu mittig ein Loch aus dem Biskuitboden schneiden oder mit einem Glas ein Loch ausstechen, welches in etwa dem Durchmesser der Verbindungsstäbe entspricht. Biskuit mit einem Tortenring

umschließen.
2. Für die Joghurtcreme die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren und die Sahne unterheben. Gelatine ausdrücken und mit 100ml heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Joghurtmasse unter das Gelatinewasser rühren, nun rasch die Gelatinemischung unter die gesamte Joghurtmasse rühren.
3. Etwa 6 EL Joghurtcreme auf den unteren Biskuit verteilen.
4. Die gelierte Heidelbeerschicht vierteln und mittig ein Loch ausstechen, wieder in etwa der Größe des Verbindungsstabs vom Tortenständer. Die Viertel auf den unteren Biskuit legen, sodass eine gleichmäßige und schöne Heidelbeerschicht entsteht. Etwa 6 EL Joghurtcreme darauf verteilen, den mittleren Biskuitboden auflegen und auch hier wieder vorab mittig ein Loch ausstechen. Den mittleren Biskuitboden mit Heidelbeer- oder Traubensaft tränken.
5. Die halbe Joghurtcreme auf den mittleren Biskuit geben und frische Heidelbeeren darauf verteilen. Den oberen Biskuitboden auflegen, mit ausgestochenem Loch, und mit der restlichen Joghurtcreme bedecken.
6. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Torte mit 26cm Durchmesser: Himbeer-Kirsch-Joghurttorte**
8 Blatt Gelatine
400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
500g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb
125g frische Kirschen oder rote Beeren, z.B. Himbeeren
6 EL Kirschsaft zum Tränken

Für die Torte mit 26cm Durchmesser ebenso vorgehen, wie bei der Torte mit 30cm Durchmesser. Auch bei dieser Torte den Verbindungsstab auf die mittlere Tortenplatte schrauben. Zum Auflösen der Gelatine reichen 80ml Wasser. Bei Punkt 3 und 4

reichen etwa 4 EL Joghurtcreme jeweils aus.

**Für die Füllung der Torte mit 18cm Durchmesser. Mandarinen-Joghurttorte**
4 Blatt Gelatine
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
250g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
50g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb
1 Dose Mandarinen (á 175g) abgetropft
4 EL Multivitaminsaft zum Tränken

Für die Torte mit 26cm Durchmesser ebenso vorgehen, wie bei der Torte mit 30cm Durchmesser. Jedoch bei dieser Torte die Torte auf einer Universaltortenplatte herstellen, da für die kleine Torte die Platte nicht angeschraubt werden kann. Diese Torte wird dann mittels Tortenheber auf die Tortenplatte transportiert. Zum Auflösen der Gelatine nur 40ml Wasser verwenden. Bei Punkt 3 und 4 reichen etwa 2 EL Joghurtcreme jeweils aus.





---

**Am Tag vor der Hochzeit alle Torten fertigstellen.**

Zum Einstreichen und Verzieren der 3 Torten:
2 x 500g Torten- und Dekorcreme von Pati-Versand

1. Alle drei Torten von den Tortenringen lösen. Hierzu ein langes, scharfes Messer ohne Zacken einsetzen.
2. Die Dekorcreme nach Rezept aufschlagen. Bei allen drei Torten, mit Hilfe einer Teigkarte, den Tortenrand dünn einstreichen. Restliche Tortencreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen.



**Zusammensetzen der Torte.** Es empfiehlt sich sehr, die Hochzeitstorte am Event-Ort zusammenzufügen! Hierzu die Elemente vorsichtig zusammenschrauben, am besten zu zweit! Die kleine Torte mithilfe eines Tortenhebers am Ende vorsichtig auf die obere Tortenplatte setzen, wenn die Torte stabil verschraubt ist. Nun Cremetuffs jeweils am inneren und äußeren Tortenrand entlang aufspritzen. Dann die Torte mit einer Tortenfigur und Dekomaterialien verzieren.



Für mich war die Herstellung unserer Hochzeitstorte ein ganz besonderes Erlebnis und die Torte versüßte uns den besonderen Tag sehr. Eigentlich wollten wir von jeder Etage lediglich ein Stück herausschneiden, aber bis ich mich versah, stand die Hochzeitsgesellschaft gesammelt bei der Torte und binnen weniger Minuten war die Hochzeitstorte verteilt und genüsslich verspeist 



