



Gutmann

Gutes Hefeweizen

Gutmann Weizenbier-Torte

Von Konditormeister Martin Rößler – Konditorei Café Beer

BODEN

Springform mit 26cm Durchmesser

320 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Marzipanrohmasse

6 Stk. Eier Gr. M

120 g Weizenmehl Typ 405

1 Pck. Backpulver

10 g Stollengewürz

(oder als Ersatz Kardamom, Zimt und Vanille und etwas Nelke)

Die Butter mit dem Zucker und der Prise Salz kurz schaumig rühren, dann das Marzipan in kleinen Stückchen dazugeben und weiter schaumig rühren. Danach die Eier einzeln unterrühren. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver und Stollengewürz vermischen und ebenfalls in der Masse unterrühren.

Diese dann in die Springform einfüllen und bei 170 Grad Umluft in der Mitte des Ofens für ca. 40 Minuten backen. Den Boden in der Form auskühlen lassen und am besten kaltstellen, damit er sich später besser schneiden lässt.



Gutmann

Gutes Hefeweizen

FÜLLUNG

350 ml Gutmann Weizenbier

250 g Gelierzucker 2:1

Das Weizenbier in einem etwas größerem Topf zum Kochen bringen (Achtung – das Weizenbier schäumt stark beim aufkochen), dann den Gelierzucker einrühren und für ca. 5 Minuten kochen. Das Gelee etwas abkühlen lassen und anschließend den Schaum mit Hilfe einer Schaumkelle abschöpfen. Das Gelee auskühlen lassen.

FERTIGSTELLEN

Ca. 200 g temperierte Vollmilchschokolade

30 g gehobelte Mandeln, leicht geröstet

Weizenbier-Gelee und Tortenboden

Den Boden in drei gleichdicke Scheiben schneiden. Den ersten Boden mit einem Drittel des Gelees bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit dem zweiten Drittel des Gelees füllen. Mit dem letzten Boden die Torte zusammensetzen und mit dem Rest des Gelees außen komplett einstreichen. Die Torte mit der temperierten Vollmilchschokolade überziehen und zum Abschluss am unteren Rand mit den Mandeln absetzen.

Die Torte schmeckt am besten nach 1-2 Tagen, denn dann ist das Aroma des Gutmann Weizenbier-Gelees gut durchgezogen.