

# DOPPELTES LIEBESGLÜCK

*Doppelt hält & schmeckt besser*

Zucker und Salz mit Eiern, Marzipan, Zitronenaroma und Buttervanillearoma nach und nach glatt arbeiten und leicht aufschlagen.

18 Eiweiß und 300g Zucker leicht erwärmen und zu stabilem Eischnee schlagen. 1/3 sofort unterrühren, den Rest zusammen mit gesiebttem Mehl, Stärke und flüssiger Butter unterziehen.

Das Rezept reicht für 4 Böden einer 35 cm breiten Herzform (Runder Tortenring ca. 36 cm Durchmesser) und 4 Böden einer 23 cm breiten Herzform (Runder Tortenring ca. 24 cm Durchmesser).

Diese Böden am besten spiralförmig mit dem Spritzbeutel in die Herzform dressieren. Alternativ ganze Bleche backen und die Herzen nach dem Backen ausstechen, dann ca. ¼ mehr rechnen. Die Masse sollte nicht zu lange vor dem Backen stehen bleiben, da Sie dann an Volumen verliert. Die Böden bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 10-12 Minuten backen.

Für die Chiboust Creme Vanille Zucker mit Eiweiß auf ca. 45°C erwärmen und zu stabilem Schnee schlagen. 1 Liter Milch und Butter aufkochen.

200ml Milch mit 7 Eigelb und 3 Päckchen Vanillepuddingpulver abbinden wie einen Pudding. Direkt (am besten auf dem Herd) unter den abgebundenen, heißen Pudding das geschlagene Eiweiß mit einem Schneebesen unterziehen.

Beginnend und abschließend mit einem Boden sofort mit den 4 großen Böden abwechselnd dreimal füllen. Die kleineren Böden ebenfalls dreimal füllen, so dass man zwei Torten hat, eine großen eine kleine. Gut durchkühlen lassen.

Für die Buttercreme Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver zum Pudding kochen, abdecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Butter gut schaumig schlagen und den Pudding nach und nach unterschlagen. Die Torten damit schön gleichmäßig einstreichen, kalt stellen. 600g Marzipan(Rohmasse) auf etwas Puderzucker ausrollen und mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Die Torten jeweils mit rotem Marzipan eindecken, dann die kleine auf die große Torte setzen und nach Geschmack mit Rosen oder Herzen ausgarnieren.

Die Hochzeit kann beginnen!

## **BODEN**

300g Zucker  
1 Prise Salz  
8 Eier  
1 Tropfen Zitronenaroma  
1 Tropfen Buttervanillearoma  
18 Eiweiß  
300g Zucker  
120g Mehl (gesiebt)  
40g Stärke  
150g Butter (flüssig)  
600g Marzipan(Rohmasse)

## **CHIBOUST CREME VANILLE**

260g Zucker  
10 Eiweiß  
1000ml Milch  
200g Butter  
200ml Milch  
7 Eigelbe  
3 Päckchen Vanillepuddingpulver (à 40 g)

## **FÜR DIE BUTTERCREME:**

500ml Milch  
60g Zucker  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
300g Butter

rote Lebensmittelfarbe  
ca. 50g Puderzucker  
600-800g Marzipanrohmasse für den Überzug (man kann natürlich auch farbigen Marzipan nehmen)