

FAHNE DES VFL

1848 – In den Farben Blau & Weiß

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Boden Eigelb, Eier und Zucker auf ca. 45°C erwärmen und schaumig schlagen. Salz, Vanilleessenz, Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Butter zum Schluss unterheben. Eine verstellbare, eckige Form auf ca. 22 x 33cm einstellen und mit Backpapier einschlagen, die Masse gleichmäßig einfüllen und ca. 30- 35 Min. backen.

Die Heidelbeeren abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Heidelbeersaft und Zucker kurz aufkochen, kalt stellen.

Für die Englische Creme Milch, Butter, Vanilleessenz und Zucker aufkochen und mit Eigelb unter ständigem Rühren binden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken, in die Creme einrühren, kalt stellen.

Für die Buttercreme Butter sehr schaumig rühren, die gekühlte englische Creme nach und nach unterrühren.

Den Boden waagrecht in drei 1,5cm dicke Teile schneiden. Auf den untersten Boden eine Schicht Buttercreme streichen und die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Bei den folgenden Böden genauso verfahren, nur den Boden jeweils vor Aufstreichen der Creme mit der Tränke versehen. Die Torte schön glatt mit der Buttercreme einstreichen, kalt stellen.

Für den Stiel der Fahne einen Streifen von ca. 4 cm aus der Querseite des Kuchens heraus schneiden.

Fondant entweder fertig kaufen oder selbst herstellen (*wichtig: einen Tag vorher zubereiten, da der Teig ziehen muss*):

Gelatine in Wasser auflösen und erwärmen. Glukosesirup, gegebenenfalls Glycerin, Zitronenaroma und Salz zufügen. Die Mischung sollte lauwarm sein, also eventuell nochmals leicht erwärmen. Ca. ein Drittel des Puderzuckers in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Kuhle machen und die flüssige Gelatinemischung hinein geben. Mit dem Knethaken von außen nach innen verrühren. Nach und nach den restlichen Puderzucker einarbeiten. Die Menge variiert – der Teig ist fertig, wenn eine softe Masse entstanden ist, sie sollte etwa die Konsistenz eines Mürbeteigs haben, er darf noch leicht glänzen. Den Fondant luftdicht einwickeln und bei Zimmertemperatur einen Tag lang ruhen lassen.

Vor dem Ausrollen nochmals durchkneten (Hände eventuell mit Palmin einfetten). Der Fondant lässt sich am besten auf einer mit Speisestärke bestäubten Fläche ausrollen. Übriggebliebener Fondant hält sich im Kühlschrank 3 Wochen, im Tiefkühlfach 6 Monate.

Die Fondantmasse gleichmäßig dünn ausrollen und die Torte damit überziehen. Den Stiel mit leicht braun gefärbtem Fondant überziehen und an die Fahne unten ansetzen.

Das Wappen aus blau eingefärbtem Fondant ausschneiden. Zusätzlich aus Puderzucker und Eiweiß eine Glasur anrühren, die Hälfte blau anfärben und wie eine VFL- Fahne mit dem Wappen in der Mitte ausgarnieren.

BODEN

(am besten am Vortag zubereiten)

1 Eigelb
6 Eier
190g Zucker
1 Prise Salz
1 Msp. Vanilleessenz
200g Weizenmehl
1 kleine Msp. Backpulver
80g Butter

FÜLLUNG

800g Heidelbeeren, aus dem Glas oder Tiefkühlfach

TRÄNKE

180ml Heidelbeersaft
30g Zucker

ENGLISCHE CREME

400ml Milch
80g Butter
150g Zucker
8 Eigelb
4 Blatt Gelatine
1 Msp. Vanilleessenz

FONDANT

½ Päckchen Gelatine
30 ml Wasser
60 ml Glukosesirup
ein paar Tropfen Zitronensäure oder Zitronenaroma
1 Prise Salz
450-550g Puderzucker gesiebt (Menge variiert)
Wer möchte kann ½ TL Glycerin zufügen – Glycerin sorgt für Elastizität und hilft gegen Austrocknen!

blaue und braune Speisefarbe

GLASUR

ca. 100 – 120 g Puderzucker
1 Eiweiß