



Γαμήλια τούρτα

600'

Χρόνος
Εκτέλεσης

12 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

200'

Χρόνος
Ψησίματος

90-100

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τον πρώτο όροφο

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C στον αέρα.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε δύο **φόρμες** 28 εκ. με αποσπώμενη βάση και καλύπτουμε τον πάτο με μία βουτυρωμένη λαδόκολλα. Αφήνουμε στην άκρη.
- Για καλύτερο αποτέλεσμα χωρίζουμε τη συνταγή στη μέση και κάνουμε τα παντεσπάνια σε 2 δόσεις για να χτυπηθεί καλύτερα το μείγμα στο μίξερ.

- Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το φτερό σε μεσαία προς δυνατή ταχύτητα το βούτυρο με τη ζάχαρη για 3-4 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν.
- Χαμηλώνουμε ταχύτητα και ρίχνουμε στον κάδο το εκχύλισμα βανίλιας μαζί με τα αυγά ένα ένα, περιμένοντας κάθε φορά να ομογενοποιηθεί το μείγμα πριν ρίξουμε το επόμενο.
- Προσθέτουμε το αλάτι, το αλεύρι, το ξύσμα και τον χυμό.
- Χτυπάμε για 1 λεπτό ακόμα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ.
- Μοιράζουμε το μείγμα στα 2 ταψιά και ψήνουμε για 60-70 λεπτά.
- Μπορούμε να δούμε αν έχει ψηθεί τρυπώντας το με μια οδοντογλυφίδα και αν αυτή βγει καθαρή είναι έτοιμο.
- Αφαιρούμε τις φόρμες από το φούρνο και αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς πάνω από μία **σχάρα**.

Για τον δεύτερο όροφο

- Αλευρώνουμε και βουτυρώνουμε δύο φόρμες 20 εκ. με αποσπώμενη βάση και καλύπτουμε τον πάτο τους με μια βουτυρωμένη λαδόκολλα.
- Ακολουθούμε την ίδια ακριβώς διαδικασία και μοιράζουμε το μείγμα στις φόρμες.
- Ψήνουμε για 50-60 λεπτά.
- Αφαιρούμε τις φόρμες από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς πάνω σε μία **σχάρα**.

Για τον τρίτο όροφο

- Αλευρώνουμε και βουτυρώνουμε δύο φόρμες 16 εκ. με αποσπώμενη βάση και καλύπτουμε τον πάτο τους με βουτυρωμένη λαδόκολλα.
- Ακολουθούμε την ίδια ακριβώς διαδικασία και μοιράζουμε το μείγμα στις φόρμες.
- Ψήνουμε για 30-40 λεπτά.
- Αφαιρούμε τις φόρμες από το φούρνο και αφήνουμε να κρυσώσουν εντελώς πάνω από μία **σχάρα**.

Για τον τέταρτο όροφο

- Αλευρώνουμε και βουτυρώνουμε 3 στρογγυλά **κουπάτ** 10 εκ.
- Βουτυρώνουμε μία λαδόκολλα και καλύπτουμε τον πάτο από 1 ίσιο 30x40 εκ.
- Βάζουμε τα κουπάτ στο ταψί και αφήνουμε στην άκρη μέχρι να χρειαστούμε.
- Ακολουθούμε την ίδια ακριβώς διαδικασία που ακολουθήσαμε και για τους προηγούμενους ορόφους, και μοιράζουμε το μείγμα στα κουπάτ.
- Ψήνουμε για 20-30 λεπτά.

Συστατικά

Για τον πρώτο όροφο (28 εκ.)

- 800 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 12 αβγά, μέτρια
- 2 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.γ. αλάτι
- 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 4 πορτοκάλια
- χυμό πορτοκαλιού, από 1/2 πορτοκάλι

Για τη βουτυρόκρεμα

- 1 κιλό βούτυρο
- 1.200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 3 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.γ. αλάτι
- 100 γρ. γάλα

Για τον δεύτερο όροφο (20 εκ.)

- 500 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 500 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 8 αβγά, μέτρια
- 1 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια
- 2 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού

Για τη βουτυρόκρεμα

- 800 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κιλό ζάχαρη άχνη
- 2 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 70 γρ. γάλα

Για τον τρίτο όροφο (16 εκ.)

- 150 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 αβγά, μέτρια
- 1/2 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 180 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού

Για τη βουτυρόκρεμα

- 600 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 γρ. γάλα

Για τον τέταρτο όροφο (10 εκ.)

- 150 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 αβγά, μέτρια
- 1/2 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 180 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού

Για τη βουτυρόκρεμα

- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη

- Αφαιρούμε το ταψί από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς τα παντεσπάνια πάνω από μία σχάρα χωρίς να ξεφορμάρουμε.

Για τη βουτυρόκρεμα

- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για τη βουτυρόκρεμα και για τους τέσσερις ορόφους.
- Κρατάμε χωριστά τη βουτυρόκρεμα κάθε ορόφου για να διακοσμήσουμε την τούρτα μας.
- Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα με το σύρμα το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη για 5-7 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το βούτυρο και να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το αλάτι και το γάλα.
- Χτυπάμε για 2 λεπτά ακόμα μέχρι να έχουμε μία λεία και αφράτη βουτυρόκρεμα.

Για τη συναρμολόγηση

- Ξεφορμάρουμε όλα τα παντεσπάνια.
- Τοποθετούμε το πρώτο μεγάλο παντεσπάνι πάνω στην πιατέλα μας.
- Καλύπτουμε με τη μισή βουτυρόκρεμα την επιφάνεια και τα πλαϊνά του παντεσπανιού.
- Τοποθετούμε το δεύτερο παντεσπάνι και το καλύπτουμε με τον ίδιο τρόπο με την υπόλοιπη βουτυρόκρεμα με τη βοήθεια μιας ίσιας [σπάτουλας](#).
- Μεταφέρουμε στο ψυγείο.
- Μεταφέρουμε το πρώτο παντεσπάνι του δεύτερου ορόφου πάνω σε μία στρογγυλή χάρτινη βάση για κέικ 20 εκ.
- Καλύπτουμε με τη μισή βουτυρόκρεμα την επιφάνεια και τα πλαϊνά του παντεσπανιού.
- Καλύπτουμε με το δεύτερο παντεσπάνι και την υπόλοιπη βουτυρόκρεμα με τη βοήθεια μιας ίσιας σπάτουλας.
- Μεταφέρουμε στο ψυγείο.
- Μεταφέρουμε το πρώτο παντεσπάνι του τρίτου ορόφου πάνω σε μία στρογγυλή χάρτινη βάση για κέικ 16 εκ.
- Με τον ίδιο τρόπο απλώνουμε την βουτυρόκρεμα πάνω από τα παντεσπάνια όπως κάναμε και με τους προηγούμενους ορόφους.
- Μεταφέρουμε στο ψυγείο.
- Τέλος, για τον τέταρτο όροφο μοιράζουμε τη βουτυρόκρεμα σε 3 μέρη.
- Βάζουμε το πρώτο παντεσπάνι πάνω σε μία στρογγυλή χάρτινη βάση για κέικ 10 εκ.
- Με τον ίδιο τρόπο βάζουμε το δεύτερο παντεσπάνι, καλύπτουμε με τη βουτυρόκρεμα και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία μέχρι να φτάσουμε στο τρίτο και τελευταίο παντεσπάνι.
- Καλύπτουμε καλά με τη βουτυρόκρεμα και βάζουμε στο ψυγείο.

- Φορώντας [γάντια](#), ξεκινάμε να ζυμώνουμε καλά με τα χέρια μας τη [λευκή ζαχαρόπαστα](#) για να μαλακώσει.
- Σκοπός μας είναι να έχουμε ζαχαρόπαστα με ελαστική υφή για να μπορούμε να τη δουλέψουμε καλύτερα.
- Απλώνουμε στον πάγκο εργασίας μας ένα μεγάλο κομμάτι λαδόκολλας, τοποθετούμε τη ζαχαρόπαστα και ανοίγουμε με τον [ειδικό πλάστη](#).
- [Πασπαλίζουμε](#) με ελάχιστη άχνη ζάχαρη για να μην κολλάει η ζαχαρόπαστα στη λαδόκολλα.
- Προσέχουμε όσο την ανοίγουμε να διατηρείται πάντα το στρογγυλό σχήμα της.
- Θέλουμε το πάχος της ζαχαρόπαστας να είναι 4 χιλιοστά και η διάμετρος 4-5 εκ. πιο μεγάλη από τη διάμετρο της τούρτας.
- Πολύ προσεκτικά τυλίγουμε τη ζαχαρόπαστα πάνω από τον πρώτο όροφο.
- Καθώς την απλώνουμε, προσέχουμε να μην αφήνουμε κενά ανάμεσα από τη ζαχαρόπαστα και την τούρτα ώστε να μη δημιουργηθούν φουσκάλες.
- Με τα χέρια μας δουλεύουμε την επιφάνεια της ζαχαρόπαστας με γρήγορες κινήσεις μέχρι να κολλήσει η ζαχαρόπαστα στην τούρτα και καταλήγουμε περιμετρικά προς τη βάση του.
- Κόβουμε την περισσευούμενη ζαχαρόπαστα.
- Με τον ίδιο τρόπο τυλίγουμε και τους υπόλοιπους ορόφους.
- Διακοσμούμε τον πρώτο όροφο με λουλούδια της αρεσκείας μας.
- Τα αλείφουμε με μαργαρίνη και τα κολλάμε πάνω στην τούρτα.
- Ανοίγουμε την περισσευούμενη ζαχαρόπαστα και με ένα μικρό στρογγυλό κουπάτ 2 εκ. κόβουμε κύκλους.
- Αλείφουμε ελαφρά τους κύκλους με μαργαρίνη και κολλάμε πάνω στην τούρτα.
- Διακοσμούμε τον τρίτο όροφο πάλι με λουλούδια της αρεσκείας μας.
- Τον τέταρτο και τελευταίο όροφο τον διακοσμούμε με λευκά sprinkles, αφού πρώτα τα αλείψουμε με μαργαρίνη.

Tip

Η ώρα η καλή!

- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.σ. γάλα

Για τη συναρμολόγηση και τη διακόσμηση

- 3 1/2 κιλά ζαχαρόπαστα λευκή
- 30 γρ. μαργαρίνη
- βρώσιμα λουλούδια, ζαχαρόπαστας
- sprinkles, λευκά

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

