

Muttertags-Torte

12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 80 Min.



Zutaten:

Wiener Masse:

4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
etwa 1 KL Dr. Oetker Back- & Speisefarben
160 g glattes Mehl
1 ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
70 g heiße, flüssige Butter

Creme:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
115 g würfelig geschnittene Erdbeeren
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
50 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1 Zitrone
400 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

Herz-Pralinen (nach Wahl)
4 Zahnstocher
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack weiß
2 kurze dicke Cocktail-Strohhalme (z. B. mit Herzen)
kleine Erdbeeren

1 Wiener Masse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Speisefarbe unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

4 Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Mascarpone mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. 3/4 der Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (15 mm Ø) füllen und zur Seite geben. Die Erdbeerwürfel unter die übrige Creme heben.

5 Am Rand des untersten Tortenbodens Rosetten aufspritzen. Die Hälfte der Erdbeercreme auf den Boden geben und verstreichen. Den mittleren Boden darauflegen und am Rand Rosetten aufspritzen. Die übrige Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Den letzten Boden auflegen und Rosetten auf die Oberfläche spritzen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

6 Zum Verzieren:

Die Herz-Pralinen auf Zahnstocher stecken und mit Zuckerschrift Buchstaben aufspritzen. Von den Strohhalmen Stücke abschneiden, die etwas kürzer als die Zahnstocher sind. Die Zahnstocher durch die Strohhalme in die Torte stecken. Am Stielansatz der Erdbeeren einen kleinen Keil herausschneiden, so dass Herzen entstehen und die Torte damit verzieren.