



# Muttertagstorte

ca. 10 - 12 Stück  aufwändig  bis zu 90 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

8 Eier (Größe M)  
240 g Zucker  
Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
280 g gesiebtes glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Buttercreme:

½ Pkg. Dr. Oetker Tortencreme  
klassische Art  
125 ml Milch (1,5 % Fett)  
125 g weiche Butter  
80 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Sirup zum Tränken:

150 ml Wasser  
150 g Zucker  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Butter-Vanille  
Dr. Oetker Dessert Sauce Erdbeer

### Mascarpone-Creme:

750 g Mascarpone  
300 g Staubzucker  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

## 1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanille Paste mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse halbieren und mit roter Speisefarbe in zwei Abstufungen einfärben.

## 2 Eine Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 3 Den Backvorgang mit der zweiten Masse wiederholen.

**4 Buttercreme:**

Das Tortencremepulver nach Packungsanleitung in die Milch einrühren, zu einer cremigen Masse verrühren und ca. 15 Min. stehen lassen. Butter, Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Tortencreme löffelweise unter die Buttermasse rühren. Mit Speisefarbe rosa einfärben.

**5 Mascarpone-Creme:**

Die Zutaten mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und mit Speisefarbe etwas intensiver einfärben.

**6 Sirup zum Tränken:**

Wasser mit Zucker aufkochen, 4 Min kochen lassen. Aroma und Dessert Sauce dazugeben und den Sirup etwas abkühlen lassen.

**7** Die erkalteten Tortenböden 1-mal durchschneiden, sodass 4 Böden entstehen. Den ersten dunkleren Boden mit Sirup tränken und mit der Buttercreme bestreichen. Den zweiten helleren Boden darauflegen, leicht andrücken und mit Buttercreme bestreichen. Den Vorgang wiederholen bis alle Tortenböden aufeinander geschichtet sind.

**8** Die Torte mit der Hälfte der Mascarpone-Creme einstreichen. Die übrige Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und flache Rosetten auf die Torte spritzen.