EINFACHE MUTTERTAGSTORTE

4.8 bei 20 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 35 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver mit der Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 35 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Creme Schlagobers mit Sahnesteif laut Packungsanleitung aufschlagen. Danach mit Topfen mit Staubzucke, Vanillezucker und Zitronensaft vermischen.

4. Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal auseinanderschneiden und mit der Creme füllen.

   Am Schluss mit der restlichen Creme verzieren und mit den Heidelbeeren und frischen Blumen verzieren.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 22 CM

TEIG

4	Eier
170 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter
160 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
50 g	Milch

TOPFENCREME

500 g	Schlagobers
16 g	Sahnesteif
250 g	Topfen
60 g	Staubzucker
0.5	Zitrone (Saft)
20 g	Vanillezucker

DEKO

100 g	Schwarzbeeren