MUTTERTAGSTORTE MIT ERDBEEREN

4.7 bei 11 Bewertungen

1 h | Rührteig | 8 h | Heißluft | 170 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Als erstes Eier und Zucker lange und gut schaumig rühren. Danach die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.

2. Für die Creme Schlagobers aufschlagen, dann Topfen, Vanillezucker und Holundersirup unterrühren. Die Gelatine zubereiten und ebenfalls einrühren.

3. Nach dem Auskühlen die Torte einmal waagrecht durchschneiden. Den Tortenring auf eine Platte stellen und den Tortenboden hineinlegen und mit Marmelade bestreichen. Nun die Erdbeerhälften mit den Schnittfläche nach außen rundherum aufsetzen und 2/4 der Creme darauf verteilen. Nach Belieben weitere Erdbeerenscheiben auf der Creme verteilen und nochmals mit Creme bedecken.

4. Die nächste Kuchenplatte darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte nun für einige Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

5. Für die Deko die Torte mit Erdbeeren, frischen Blümchen und Minzblätter verzieren. Passend zum Muttertag gab es noch einen Cake Topper (https://www.backenmitchristina.at/produkt/cake-topper-aus-holz-2/) dazu.

Zutaten

1 TORTE (Ø 24 CM)

TEIG

4 Stk.	Eier
120 g	Zucker
50 g	gemahlene Mandeln
100 g	Weizenmehl 700
50 g	Wasser
2 g	Backpulver

CREME

500 g	Schlagobers
250 g	Topfen
30 g	Vanillezucker
80 g	Holundersirup
4 Blatt	Gelatine

FÜLLUNG

500 g	Erdbeeren
	Marmelade

DEKO

Erdbeeren
Minze
frische Blümchen