

Muttertagstorte

Kuchen & Gebäck

Früchte

Frühling

Geburtstag

Muttertag

Österreichisch



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ● ○

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine hohe Springform mit 22 cm Durchmesser einfetten. Eier trennen. Eigelb mit Wasser und Zucker hell und cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Dottermasse sieben. Salz, Zimt und Zitronenabrieb hinzufügen,

alles gut vermengen. Eiweiß steif schlagen, danach locker und zügig unter die Masse heben.

In eine Springform füllen und im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten backen. Das Biskuit auskühlen lassen, danach mit einem Sägemesser quer in drei Teile schneiden. Mascarpone mit Buttermilch und gesiebtm Staubzucker verrühren. Saft und feine Zesten von einer Bio-Zitrone hinzufügen.

Obers aufschlagen und 2/3 unter die Creme rühren.

1/3 für später kühl stellen. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.

Für die Glasur Waldbeeren in einem Topf erhitzen und pürieren. Beeren durch ein Sieb drücken, dabei den ausgepressten Saft auffangen. Mit gesiebtm Staubzucker verrühren. Den untersten Teil des Biskuits vollständig mit Creme bestreichen und die Erdbeeren darauf verteilen.

Den zweiten Teil des Biskuits darauf setzen, zuerst mit Erdbeermarmelade, dann mit Creme bestreichen. Mit dem letzten Biskuitboden bedecken und die restliche Creme darauf verteilen.

Mit der gekühlten Sahne ummanteln und für 20 Minuten kalt stellen.

Die Glasur vorsichtig auf der Torte verteilen, sodass sie leicht an den Rändern hinunterfließt. Mit essbaren Blüten dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Zutaten

Teig:

12 Eier

9 EL warmes Wasser

350 g Feinkristallzucker

220 g Fini's Feinstes Weizenmehl

universal

150 g Speisestärke

1 Pkg. Backpulver

Je 1 Prise Zimt und Salz

Abrieb von einer Bio-Zitrone

Füllung:

500 g Mascarpone

100 ml Buttermilch

100 g Staubzucker

Saft und feine Zesten von einer

Bio-Zitrone

250 ml Schlagobers

100 g Erdbeeren

4 EL Erdbeermarmelade

Glasur:

100 g Waldbeeren, gefroren

100 g Staubzucker