

Muttertags-Torte (16 Stücke)

Zutaten:

Für die Cremefüllung:

2 Packungen Vanillepuddingpulver
1 Liter Milch
4 EL Himbeersirup
einige Tropfen PICKERD rote
Lebensmittelfarbe
520 g weiche Butter
200 g frische Himbeeren
100 g Himbeergelee

Für den dunklen Boden:

1 Packung PICKERD Kuchenglasur
Schoko-Traum (= 125 g)
20 g weiche Butter
3 Eier
70 g Zucker
80 g Mehl
30 g Speisestärke
½ TL Backpulver

Für den hellen Boden:

3 Eier
70 g Zucker
80 g Mehl
30 g Speisestärke
½ TL Backpulver

Für die Dekoration:

1 Packung PICKERD Fondant-Decke (= 430 g)
ca. 50 g Puderzucker
einige Tropfen Zitronensaft
PICKERD Mini-Herzen
PICKERD Zucker-Blüten

Zubereitung:

1. Für die Cremefüllung zunächst Pudding nach Packungsanweisung mit Milch und Sirup statt Zucker zubereiten und mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Für den dunklen Boden Glasur nach Packungsanweisung erwärmen, mit der Butter verrühren und etwas abkühlen lassen.



Eier trennen, die Eigelbe mit 3 EL lauwarmem Wasser und Zucker dickschaumig aufschlagen. Schokoladenmischung unterrühren. Eiweiße steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Stärke und Backpulver dazu sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Für den hellen Boden den Teig nach dem gleichen Prinzip, aber ohne Schokolade zubereiten und ebenso backen. Beide Böden auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Für die Cremefüllung die Butter schaumig aufschlagen und den Pudding esslöffelweise unterziehen. $\frac{3}{4}$ der Creme abheben und Himbeeren vorsichtig unterheben.
4. Die ausgekühlten Böden halbieren. Den unteren hellen Boden zunächst mit Himbeergelee, dann mit Himbeer-Buttercreme bestreichen. Darauf den unteren dunklen Boden legen und ebenso bestreichen. Mit dem oberen hellen Boden ebenso verfahren und zum Schluss den oberen dunklen Boden auflegen. Oberfläche und Rand der Torte mit der restlichen Creme ohne Himbeeren bestreichen.
5. Fondant-Decke vorsichtig von der Folie lösen und auf die Torte auflegen. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und mithilfe des Zuckerguss die Mini-Herzen und Zucker-Blüten auf der Torte befestigen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: 2 x ca. 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Pro Stück:

kJ/kcal: 2594/620

EW: 6,5 g

F: 37 g

KH: 65,7 g

BE: 5,5

food-professionals.de / Pickerd