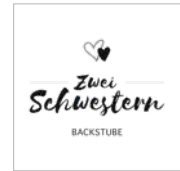


Muttertags-Torte mit Himbeeren und Sekt (Größe 16er Springform)



Teig:

3 Eier
150 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz, Innere ½ Vanilleschote

Füllung:

5 Blatt Gelatine
1 kleines Fläschchen Sekt
250 g Quark (40%)
250 g Sahne
60 g Zucker
125 g Himbeerpüree

Verzierung

150 g Sahne
1 EL Zucker
Goldstaub (essbar), 1 Schale frische Himbeeren, eine Rose (ungespritzt)



So geht's

Für den Rührteig das Mehl in eine Rührschüssel gebe, Backpulver, Salz und den Zucker hinzugeben und mischen. Butter und die Eier, sowie Vanilleschote zugeben. Alles mit dem Handrührgerät verrühren. Eine kleine Springform (16 cm Durchmesser) ausfetten, den Boden mit Backpapier belegen und den Teig hineingeben.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Ober- Unterhitze) ca. 50 Minuten backen. Ggf. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen aus dem Backrohr nehmen und erkalten lassen. Danach waagrecht in 3 gleichmäßige Böden schneiden.

Für die Füllung Gelatine in Sekt einweichen. Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen.

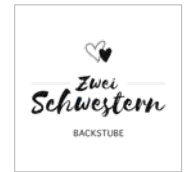
Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Himbeerpüree mit 2 EL Sekt verrühren. Quark in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem Topf erhitzen, bis sie sich gelöst hat, sofort unter ständigem Rühren unter die Quarkmasse arbeiten. Hier schnell vorgehen, damit die Gelatine keine Klümpchen bildet. Zuletzt die Sahne unterheben.

Nun 2 EL des Himbeerpüree, sowie 3 EL der Quarkcreme auf die Seite stellen, diese werden später wieder gebraucht.

Nun werden die Ombre-Schichten gemischt. Dazu für die dunkelste Schicht 150g der Quarkcreme unter das Himbeerpüree rühren. Die restliche Quarkcreme mit den 2 EL Himbeerpüree vermischen.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit 2 EL Sekt tränken und eine Springform eng darum legen. Die dunkelste Himbeercreme darauf streichen, den nächsten Boden auflegen und wieder mit dem 2 EL Sekt tränken.

Nun die helle Himbeercreme darüber geben, den letzten Boden auflegen und wieder mit 2 EL Sekt tränken. Zuletzt die 3 EL Quarkcreme auf den obersten Boden streichen und die Torte in die Kühlung geben.



Sie sollte einige Stunden, am Besten über Nacht kühlen.

Für die Verzierung der Torte, 150ml Sahne in einer hohen Rührschüssel steif schlagen und den Zucker unter rühren. Die Torte damit rundum einstreichen.

Nun kann die Torte mit Goldpuder verziert werden. Dazu einen Pinsel in den Goldpuder tauchen und durch Pusten von unten die Torte im Ombre-Look verzieren.

Großzügig mit Himbeeren und Rosen belegen und wenn gewünscht, mit dem Tortensticker verzieren.