

Muttertagstorte

(Springform ø 16 cm)



Rührteig:

5 Eier
200 g Zucker
140 g Sahne
300 g Mehl
1,5 TL Backpulver

Füllung:

380 g Butter
250 g Mascarpone
400 g gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)
2-3 TL EatARainbow Magenta
2 EL flüssiger Butter

½ Glas Himbeermarmelade
frische Erdbeeren

Dekoration:

Teil der Buttercreme
1 TL EatARainbow grün
1-2 TL EatARainbow Magenta

So geht's:

Eier mit Zucker in eine Schüssel geben und kurz verrühren. Sahne zugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Eine kleine Springform schließen, mit Öl am Rand bepinseln und am Rand mit Backpapier auslegen (dabei höher als die Form arbeiten, damit der Kuchen nach oben aufgehen kann). Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) ca. 60-70 min backen (Stäbchenprobe machen)

Vollständig abkühlen lassen und dann 4 x quer durchschneiden, sodass 5 Böden entstehen.

Creme herstellen. Es ist wichtig, dass alle Komponenten Zimmertemperatur haben, da sonst die Creme gerinnt. Zuerst die Butter etwa 4-5 min aufschlagen, sodass sie etwas heller wird, dann die Mascarpone unterrühren. Zuletzt die gezuckerte Kondensmilch unterrühren und die Creme weitere 2-3 min schlagen.

Die Hälfte der Creme abteilen und mit in flüssiger Butter aufgelösten Farbe in einem rosaton einfärben. In einen Spritzbeutel mit runder Tülle geben. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte geben und aus der Creme einen Ring rundum spritzen. Dann etwas Creme in die Mitte geben und verstreichen. 1-2 EL Marmelade in der Mitte verstreichen, sowie frische Erdbeeren kleinschneiden und ebenfalls in die Mitte geben.



Nächsten Boden auflegen und identisch verfahren, bis der letzte Boden aufgelegt wird. Wichtig, als oberen Boden einen Boden mit Schnittkante, oder die Unterseite des gebackenen Kuchens verwenden, sodass oben eine ganz gerade Kante entsteht.

Den Rand mit der restlichen Creme einstreichen und so die Krümel binden. Dann für 1 h im Kühlschrank kühlen. Mit der ungefärbten Creme die komplette Torte rundum dünn einstreichen, erneut für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Für die Dekoration:

1-2 EL der Creme mit 1 TL grüner Farbe anfärben.

2-3 EL der Creme ungefärbt zurückhalten

restliche Creme mit 1 – 2 TL magenta in rosa anfärben

Die rosa Creme in einen Spritzbeutel mit Rosentülle geben. Auf die Oberseite des Kuchens mit einem Zahnstocher ein Herz aufzeichnen und mit der Creme Rosen in der Herzkontur aufspritzen. Ggf. auch an der Seite noch Rosen aufspritzen.

Restliche Creme mit der ungefärbten Creme marmorieren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben. Grüne Creme in einen Spritzbeutel mit Blatttülle füllen. Das Rosenherz dann nach Belieben mit kleinen Blüten und Blättern verzieren.

Kühl stellen und ca. ½ Stunde vor dem Servieren herausnehmen, damit die Buttercreme gut zu schneiden und aromatischer wird.

Tipp: um eine gleichmäßige Färbung der Creme zu erhalten, diese mit etwas flüssiger Butter oder kaltem Wasser zu einer dickflüssigen Paste verrühren und dann erst unter die Creme rühren.