



Blütenraum

Eine festliche Buttercreme-Torte mit Zitronennote.

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

300 g weiche Butter oder Margarine
275 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
½ TL Salz
6 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 EL Zitronensaft

Zum Tränken:

100 ml Limoncello (Zitronenlikör)

Buttercreme:

700 g sehr weiche Butter
280 g Puderzucker
230 g Lemon Curd
3 EL Limoncello (Zitronenlikör)
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

Wie backe ich eine leckere Blütentorte?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse Zitrone und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren. Teig in der Form gleichmäßig verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.



Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Tränken:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte des Limoncello tränken.

4 Buttercreme zubereiten:

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer etwa 3 Min. schaumig rühren. Dann den Puderzucker hinzufügen und **weitere 10 Min.** aufschlagen. Die Masse sollte fast weiß sein! Lemon Curd und Limoncello kurz unterrühren. Knapp 5 EL der Buttercreme auf dem unteren Boden verstreichen. Den mittleren Boden auflegen, mit dem übrigen Likör tränken und ebenfalls mit knapp 5 EL Buttercreme bestreichen. Den letzten Boden auflegen. Die Torte mit Buttercreme einstreichen.

5 Verzieren:

Die restliche Buttercreme in 3 Portionen aufteilen. Eine Portion mit der Lebensmittelfarbe lila einfärben und eine Portion rosa. Diese beiden Cremeportionen in jeweils einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen (Ø 12 mm). Die Torte abwechselnd mit großen Rosetten verzieren, dabei immer in der Mitte der Rosette beginnen und nach außen spritzen. Die dritte Cremeportion halbieren. Eine Portion bleibt weiß, eine wird mit Lebensmittelfarbe pink (= kräftig rosa) gefärbt. Die Cremes in jeweils einen Spritzbeutel mit kleineren Sterntüllen (Ø 8 mm, 6 mm) einfüllen und dekorativ in die Zwischenräume und drumherum spritzen. Den unteren Rand der Torte nach Belieben verzieren. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann man 1-2 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.
- Für einen Naked-Cake-Look die Torte nur leicht mit der Buttercreme einstreichen.

