

Erdbeertorte Muttertag

Kleine Torte mit einer Erdbeer-Mascarpone-Sahne-Füllung zum Muttertag.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

70 g Butter
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
160 g Weizenmehl
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, rot
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Creme:

125 g Erdbeeren
400 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone

Zum Verzieren:

etwa 4 Zahnstocher
etwa 2 Cocktail-Strohhalme
Herz-Pralinés mit Nuss-Nougat-
Cremefüllung
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack , weiß

Wie backe ich eine leckere Muttertagstorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Einen knappen Teelöffel rote Speisefarbe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in die Springform füllen und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

- ③ Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen, Boden zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen.

④ Creme zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und einige kleine Erdbeeren beiseitelegen. Übrige Erdbeeren fein würfeln. Schlagsahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel miteinander verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. 3/4 der Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 15 mm) füllen, Erdbeerwürfel unter die übrige Creme heben.

⑤ Füllung zubereiten:

Auf den Rand des Bodens Tupfen aus heller Creme spritzen. Die Hälfte der Erdbeercreme auf den Biskuitboden geben und verstreichen. Den mittleren Boden auflegen und auf den äußeren Rand Tupfen spritzen. Übrige Erdbeercreme auf dem Boden glatt streichen. Den letzten Boden auflegen. Mit der hellen Creme Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

⑥ Verzieren:

4 Herz-Pralinés auf Zahnstocher stecken und mit Zuckerschrift (z. B. "MAMA") verzieren. Von den Strohhalmen Stücke zuschneiden, die etwas kürzer als die Zahnstocher sind und Zahnstocher durch die Strohhalme in die Torte stecken. Am Stielansatz der übrigen Erdbeeren einen kleinen Keil herausschneiden, so dass "Herzen" entstehen und die Torte damit und weiteren Herz-Pralinés verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Boden kann gut vorbereitet und eingefroren werden.