





Kleine Mascarpone-Blüten-Torte

Biskuit mit Sahne-Mascarponecreme und Blüten-Dekoration.

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Außerdem:

Blütentülle Magnolie
Blütentülle Narzisse
Blütentülle Rose
Blütentülle Tulpe

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
200 g Mascarpone
60 g Zucker
1 EL Zitronensaft
2 EL samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich

Blütencreme:

125 g weiche Butter
50 g Mascarpone
150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Wie mache ich eine kleine Mascarpone-Blüten-Torte?:

1 Vorbereiten:

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 in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

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

3 Füllung zubereiten:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Mascarpone mit Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben.

4 Einstreichen:

Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 1 EL Fruchtaufstrich bestreichen. Dann dünn mit 1/3 der Füllung bestreichen. Den mittleren Boden auflegen und andrücken. Boden ebenfalls erst mit Fruchtaufstrich und dann mit Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Torte vollständig mit der übrigen Creme einstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Blütencreme:

Weiche Butter mit Mascarpone in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker und Zitronensaft hinzufügen und kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in etwa 4 Portionen teilen. Für die Blätter eine Portion mit Speisefarbe grün einfärben, die anderen Portionen mit Lebensmittel- und Speisefarbe beliebig einfärben. Die grüne Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben und die Spitze spitz abschneiden (Abb. 1). Übrige Cremes in Spritzbeutel mit gewünschter Tülle geben und Blüten auf die Tortenoberfläche spritzen. Blätter in und an die Blüten spritzen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Falls die Blütencreme beim Aufspritzen zu weich wird und die Blüten ihre Konturen verlieren, einfach die Creme in den Kühlschrank stellen.
- Die Torte ist einfriergeeignet.