

# Maitorte

Diese köstliche Frühlings-Torte ist eine raffinierte Kombination aus einer sahnigen Waldmeister-Creme, fruchtigen Erdbeeren und lockerem Rührteig-Boden.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

### Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

500 g Erdbeeren

300 g Joghurt

200 ml Waldmeistersirup

400 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Mini Dekorblüten kleine

Dekorblüten

Dr. Oetker gehackte Pistazien

## Wie backe ich eine Maitorte?:

### 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springformboden einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen, übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. aufschlagen. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.  
Backpapier entfernen und den Boden auf eine Tortenplatte geben. Einen Tortenring darumstellen.

### 3 Füllung zubereiten:

Gelatineblätter 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. Etwa 7 schöne Erdbeeren für die Deko beiseitelegen. Übrige Erdbeeren halbieren, große Früchte vierteln und auf dem Boden verteilen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen.

### 4 Joghurt, Vanillin-Zucker und Sirup verrühren. Die ausgedrückte Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig gelöst ist. Etwa 3 EL der Joghurtmasse mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren. Dann die übrige Masse unterrühren und die Füllung in den Kühlschrank stellen.

Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und alles auf dem Boden glatt streichen. Torte mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 5 Verzieren:

Für die Schmetterlingsflügel die Erdbeeren längs und quer in Scheiben schneiden und auf Küchenpapier legen. Einige Scheiben für den Körper in Streifen schneiden (siehe Abb.).

Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen. Die geschnittenen Erdbeeren als Schmetterlinge auf die Maitorte legen. Mit Blüten und Pistazien verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden lässt sich gut vorbereiten und auch einfrieren.

