

# Muttertagstorte

Diese leckere Erdbeertorte zum Muttertag ist nicht nur optisch ein echter Hingucker. Die fruchtige Erdbeer-Füllung ist besonders cremig und lecker.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### 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)

### Erdbeer-Quark-Sahne-Creme:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 g Erdbeeren  
2 EL Zitronensaft  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
400 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

etwa 250 g Erdbeeren  
1 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich  
1 EL Wasser  
Dr. Oetker Schokodekor Herzen (dunkel)

## Wie backe ich eine Muttertagstorte?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. 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 alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**



Den Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Den erkalteten Tortenboden stürzen und das Backpapier entfernen. Den Boden auf einer Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen.

4 **Erdbeer-Quark-Sahne-Creme zubereiten:**

Gelatine nach Packungsanleitung in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit Zitronensaft pürieren, den Rest in sehr kleine Würfel schneiden. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Die pürierten Erdbeeren und Erdbeerwürfel unterrühren.

- 5 Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst 4 EL der Erdbeer-Quark-Masse mit der Gelatine verrühren, dann zügig in die Quarkmasse einrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Erdbeer-Quark-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme in den Tortenring füllen und glatt streichen. Die Muttertagstorte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6 Den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

7 **Muttertagstorte verzieren:**

Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben dekorativ als großes Herz auf die Torte legen. Den Fruchtaufstrich mit Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen und die Erdbeeren vorsichtig damit bestreichen. Zum Schluss die Schokoherzen auf der Muttertagstorte verteilen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich ohne Dekoration prima einfrieren.

