Muttertags-Torte "kinderleicht"

1/2 Torte

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

5 KLEINE	Eier
250 G	Sauerrahm
250 G	Kristallzucker
250 G	Kakao
250 G	geriebene Nüsse
125 ML	Öl
1 PKG	Vanillezucker
250 G	Mehl + etwas mehr für die Form
1 PKG	Backpulver

Zubereitung

1. Backrohr auf 175°C Heißluft vorheizen.
2. Boden von Tortenform einfetten und bemehlen, den Rand nicht. Die Torte geht gleichmäßiger auf.
3. Eier mit Zucker schaumig rühren, Sauerrahm, Kakao, geriebene Nüsse und Öl untermixen.
4. Zum Schluss wird das Mehl mit dem Backpulver vermischt und unter die Masse gerührt.
5. In die Tortenform füllen und ca. 40 Minuten backen.

   Bitte Stäbchenprobe machen und wenn nötig die Backzeit verlängern!
6. Auskühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/2 Torte fertigstellen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Kochschokolade
90 G	Butter
250 G	Schlagobers
1 PKG	Sahnesteif
	Früchte nach Wahl (z.B.: Erdbeeren, Schwarzbeeren)
	Blüten (z.B.: Gänseblümchen, Stiefmütterchen)
	Melisseblätter, Pfefferminzblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Kochschokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Etwas überkühlen lassen. Die Torte damit glasieren.
   Schokolade trocknen lassen.
3. Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen.
4. In den Spritzsack mit Tülle füllen und die Torte verzieren.
5. Früchte nach Wahl (z.B.: Erdbeeren, Schwarzbeeren)
   Blüten (z.B.: Gänseblümchen, Stiefmütterchen)
   Melisseblätter, Pfefferminzblätter zum Garnieren.