Fruchtige Muttertagstorte

1/3 Teig

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

5	Eier
2	Dotter
150 G	Backzucker
1 SPRITZER	Zitronensaft
140 G	Mehl glatt
50 G	Maizena
60 G	Butter

Zubereitung

1. Eier und Dotter mit Backzucker,
   und Zitronensaft 15 Minuten schaumig rühren.
2. 60g zerlassene Butter unterrühren
   und Mehl mit Maizena vermischt unterheben.
3. Bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten
   in einer 24er Tortenform backen.
4. Abgekühlt aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/3 Creme

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

500 G	Joghurt natur (oder 250g Naturjoghurt + 250g Erdbeerjoghurt)
50 G	Backzucker
300 G	Erdbeerpüree
10 BLATT	Gelatine
250 G	Schlagobers
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Joghurt, Backzucker, Erdbeerpüree verrühren.
2. Die eingeweichte Gelatine im erwärmten Zitronensaft auflösen und unter die Creme rühren.
3. 250g steif geschlagenen Schlagobers unterheben.

3/3 Fertigstellung

Dauer: Aufwändig Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

300 G	pürierte Erdbeeren oder Erdbeerpüree
4 BLATT	Gelatine
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Tortenboden in einen Tortenring setzen und die Hälfte der Creme verteilen.
2. Den zweiten Tortenboden darauf.
3. Dann die restliche Creme einfüllen
4. Mit dem letzten Boden abschließen.
5. Im Kühlschrank kühlen.
6. Dann den Fruchtspiegel zubereiten.
7. Eingeweichte Gelatine im warmen Zitronensaft auflösen und unter das Erdbeerpüree heben.
8. Auf der Torte im Tortenring verteilen und über Nacht im Kühlschrank kühlen.
9. Am nächsten Tag die Torte mit Patisseriecreme oder Schlagobers einstreichen und nach Belieben dekorieren.