Nah&Frisch



www.finis-feinstes.at Professional

# Muttertagstorte

Kuchen & Gebäck Früchte Frühling Geburtstag Muttertag Österreichisch

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●●●○

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine hohe Springform mit 22 cm Durchmesser einfetten. Eier trennen. Eigelb mit Wasser und Zucker hell und cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Dottermasse sieben. Salz, Zimt und Zitronenabrieb hinzufügen,
alles gut vermengen. Eiweiß steif schlagen, danach locker und zügig unter die Masse heben.
In eine Springform füllen und im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten backen. Das Biskuit auskühlen lassen, danach mit einem Sägemesser quer in drei Teile schneiden. Mascarpone mit Buttermilch und gesiebtem Staubzucker verrühren. Saft und feine Zesten von einer Bio-Zitrone hinzufügen.
Obers aufschlagen und 2/3 unter die Creme rühren.
1/3 für später kühl stellen. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.
Für die Glasur Waldbeeren in einem Topf erhitzen und pürieren. Beeren durch ein Sieb drücken, dabei den ausgepressten Saft auffangen. Mit gesiebtem Staubzucker verrühren. Den untersten Teil des Biskuits vollständig mit Creme bestreichen und die Erdbeeren darauf verteilen.
Den zweiten Teil des Biskuits darauf setzen, zuerst mit Erdbeermarmelade, dann mit Creme bestreichen. Mit dem letzten Biskuitboden bedecken und die restliche Creme darauf verteilen.
Mit der gekühlten Sahne ummanteln und für 20 Minuten kalt stellen.
Die Glasur vorsichtig auf der Torte verteilen, sodass sie leicht an den Rändern hinunterfließt. Mit essbaren Blüten dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

## Zutaten

- Teig:
- 12 Eier
- 9 EL warmes Wasser
- 350 g Feinkristallzucker
- 220 g Fini's Feinstes Weizenmehl
- universal
- 150 g Speisestärke
- 1 Pkg. Backpulver
- Je 1 Prise Zimt und Salz
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- Füllung:
- 500 g Mascarpone
- 100 ml Buttermilch
- 100 g Staubzucker
- Saft und feine Zesten von einer
- Bio-Zitrone
- 250 ml Schlagobers
- 100 g Erdbeeren
- 4 EL Erdbeermarmelade
- Glasur:
- 100 g Waldbeeren, gefroren
- 100 g Staubzucker