



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

4 Stk.	Eier
280 g	Staubzucker
100 ml	Öl
100 ml	Wasser
230 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
500 g	Erdbeerfruchtjoghurt
250 g	Magertopfen
500 ml	Schlagobers
2 EL	Rum (38 %)
5 Blätter	Gelatine
450 g	Erdbeeren
80 g	Erdbeermarmelade
1 Pkg.	Tortengelee
	Mandelplättchen
	Schokostäbchen

Mein persönlicher Tipp

Den Rand des Tortenringes nicht befetten, damit die Torte beim Backen keinen "Gupf" bekommt.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Muttertagstorte

Ein Schmetterling für Mama

Zubereitung

Tortenboden

- Zutaten: 4 Eier, 230 g Staubzucker, 100 ml Öl, 100 ml Wasser, 230 g Weizenmehl und 1 Pkg. Backpulver
- Eier trennen und Eiklar mit 50 g vom Zucker steif aufschlagen.
- Dotter mit Zucker, Wasser und Öl dickschaumig aufschlagen.
- Mehl mit Backpulver vermengen und unter den Abtrieb mengen.
- Eischnee unterheben und Teig in eine mit am Boden mit Backpapier belegte Tortenform mit einem Durchmesser von 26 cm geben und gleichmäßig verteilen.
- Bei 160°C 50 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.
- Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und einmal durchschneiden.

Creme

- Zutaten: 2 Becher Erdbeerfruchtjoghurt, 250 g Magertopfen, 250 ml Schlagobers, 50 g Staubzucker, 2 EL Rum, 5 Blatt Gelatine und 150 g Erdbeeren
- Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Topfen, Fruchtjoghurt und Zucker gut verrühren. Schlagobers steif schlagen.
- Die eingeweichte Gelatine mit dem Rum in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen, mit der Topfen- Joghurtmasse vermengen und Schlagobers unterziehen.

Erdbeerschmetterling

- Zum Belegen: 80 g Erdbeermarmelade (oder Marillenmarmelade)
- 250-300 g Erdbeeren, 1 Pkg. Tortengelee, 250 ml Schlagobers, geröstete Mandelblättchen und Schokostäbchen für die Fühler
- Oberen Teil des Tortenbodens in die Backform zurücklegen und mit der Hälfte der Creme bestreichen.
- Erdbeeren vierteln und darauflegen.
- Restliche Creme daraufstreichen und mit dem zweiten Tortenboden abdecken und gleichmäßig flach drücken. Für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.
- Nach dem Erstarren mit Erdbeermarmelade bestreichen und mit den reifen Erdbeeren ein schönes Muster auf die Torte legen, sodass sie dann in der Mitte durchgeschnitten werden kann.
- Am Rand einen Tortenring aufsetzen, damit das Gelee nicht ausläuft und ein Rand für die Schlagobersverzierung bleibt.
- Tortengelee nach Packungsvorschrift vorbereiten und Torte damit übergießen.
- Den Tortenrand mit Schlagobers bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.
- Torte halbieren und die Schnittfläche ebenso mit Schlagobers bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- Beide Teile zu einem Schmetterling auf einen Tortenteller legen.
- Mit dem restlichen Schlagobers Torte am Rand verzieren, indem Rosetten aufgespritzt werden.
- Schokostäbchen als Fühler hineinstecken.