Franziska Schweiger **Freitag, 11. Mai 2018**
Muttertagstorte mit Erdbeeren und Erdbeersahne **Rezept für 1 Torte/12 Stücke**

Dauer: über 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittelschwer
Süßes, Vegetarisch

Zutaten:

Für den Biskuitboden

150 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Backpulver, gestrichen
6	Eier (Größe M)
160 g	Puderzucker
½	Vanilleschote
etwas	feines Meersalz

Für die Erdbeersahne

400 g	Erdbeeren
3 Blatt	weiße Gelatine
½	Vanilleschote
½	Bio-Zitrone
700 g	Sahne
100 g	Puderzucker

außerdem

300 g	Erdbeeren oder andere Früchte der Saison

Zubereitung:

1. Für den Biskuitboden den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl und Backpulver mischen und auf einen Bogen Backpapier sieben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausstreichen und mit dem Puderzucker mischen.
3. Eier in eine große Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen. Dabei Puderzucker und 1 Prise Meersalz nach und nach einrieseln lassen. Etwa 5 Minuten weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Dann Mehl-Backpulvermischung zugeben und locker unterheben.
4. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldgelb backen.
5. Die Form auf ein Kuchengitter stellen. Den Biskuit in der Form vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Erdbeersahne die Erdbeeren waschen, abtrocknen, putzen. 1/4 der Erdbeeren in grobe Stücke schneiden und anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Erdbeermark durch ein Sieb passieren. Die restlichen Erdbeeren in feine Würfel schneiden.
7. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
8. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
9. Das Erdbeermark in einen Topf geben und leicht erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Erdbeermark auflösen. Vanillemark und Zitronenschale unterrühren und die Masse in eine Schüssel umfüllen.
10. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Zunächst 2-3 EL der geschlagenen Sahne mit dem Schneebesen von Hand unter die Gelatinemischung rühren, dann die restliche Sahne vorsichtig unterziehen.
11. Den Biskuitboden aus der Form lösen und waagerecht halbieren.
12. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Ca. 2/3 der Erdbeersahne auf den Boden streichen. Die gewürfelten Erdbeeren auf der Sahne verteilen. Den oberen Boden auflegen und sacht andrücken.
13. Übrige Sahne auf der Torte verstreichen. Die Torte kalt stellen.
14. Die Erdbeeren zum Dekorieren waschen, abtropfen lassen und putzen.
Die Torte mit den restlichen Erdbeeren belegen und nach Belieben mit Blüten garniert anrichten.

Extra-Tipp: Als Garnitur eignen sich unbehandelte essbare Blüten wie z. B. Rosenblüten, Ringelblumenblüten, Borretscht, Malve oder Hornveilchen.

Pro Stück: 374 kcal / 1566 kJ
36 g Kohlenhydrate; 7 g Eiweiß; 21 g Fett