

# BLUMENTOPF 3D TORTE ZUM MUTTERTAG / MUTTERTAGSTORTE



Ein gebackenen Blumentopf für den Muttertag. Jede Mama freut sich doch über Blumen - und dieser Topf ist sogar komplett essbar. Ein saftiger Schokoladenteig gefüllt mit schokoladiger Swiss Meringue Buttercreme. Dekoriert mit einem Pflanzschild und kleinen, selbstgemachten Blüten aus Fondant ist die Torte eine tolle Geschenkidee für jede Mama.



Zubereitungszeit  
**3 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## SCHOKOLADENTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, der Prise Salz, dem Vanilleextrakt und der Tonkabohne etwa 5-10 Minuten weißcremig. Rühre dann bei niedriger Stufe das Öl und den Naturjoghurt ein. Mische das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver, siebe es und rühre es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln zum Teig. Hebe die Zutaten vorsichtig unter, ohne hierbei viel Luft aus der Masse zu schlagen. Fülle den Teig in 2 Backringe mit 18 cm Durchmesser ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 25 Min. Lasse sie anschließend abgedeckt vollständig abkühlen.



Die Kuchenböden können auch bereits einen Tag vorher zubereitet werden, dann bröseln sie nicht so stark beim Durchschneiden.

## SCHOKOLADENTEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Tonkabohne
- 200 g Öl
- 200 g Naturjoghurt (3,5 %)
- 250 g Mehl
- 50 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 100 g Mandeln (gemahlen)

## BLÜTENDEKOR

Stelle in der Zwischenzeit die Dekoration her. Diese kann auch einige Tage vorher zubereitet werden.

Knete etwas Dekor Marzipan gemeinsam mit etwas Blütenpaste kurz durch und rolle ihn dünn aus. Durch die Blütenpaste werden die Blüten schön fest. Stich daraus Blüten aus. Dekoriere sie nach Belieben mit Zuckerperlen oder Lebensmittelpulverfarbe aus. Schneide aus der restlichen, weißen Blütenpaste ein Rechteck als Pflanzschild zu. Lasse es antrocknen und beschrifte es mit Lebensmittelfarbstiften. Klebe es nach Belieben mit essbarem Kleber an einen Schaschlikspieß. Lasse die Dekoration gut trocknen.

## SWISS MERINGUE

### SCHOKOLADENCREME:

- 125 g Eiweiße
- 225 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 360 g Butter (weich)
- 80 g Puderzucker
- 200 g Zartbitterschokolade

## BUTTERCREME

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz in einer Metallschüssel und erwärme es nun etwa 10 Minuten lang über einem heißen und leicht kochenden Wasserbad. Während des Erwärmens muss das Eiweiß ständig mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät gerührt werden, damit es durch die Hitze nicht gerinnt. Das Eiweiß wird somit pasteurisiert und Keime abgetötet. Wenn die Zuckerkrystalle verschwunden sind, hat es die perfekte Temperatur erreicht. Es muss 70 °C erreichen.

## DEKO:

- 1 kg Dekor Marzipan (verschiedene Farben)
- 200 g Blütenpaste
- Lebensmittelfarbpasten
- Zuckerdekor (Perlen)
- Lebensmittelpulverfarben

# BLUMENTOPF 3D TORTE ZUM MUTTERTAG / MUTTERTAGSTORTE



Alternativ kann auch eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion verwendet werden.



Lebensmittelkleber  
dunkle Kekse (z.B. Oreos)

Nimm das Eiweiß nun vom Wasserbad herunter und rühre es in 20 Minuten wieder kalt – ich verwende am liebsten dafür die Küchenmaschine, um beide Hände frei zu haben. Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker in etwa 5-10 Minuten sehr cremig. Hebe den Eischnee unter die weiche Butter - das geht am besten mit dem Schneebesen.

Hacke die Schokolade klein, schmilz sie über einem warmen Wasserbad und rühre sie in die Buttercreme ein.

---

## TORTE ZUSAMMENSETZEN

Schneide die Böden jeweils zweimal durch. Setze die Böden dann, gemeinsam mit der Buttercreme zusammen. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde kalt. Schneide die Torte anschließend nach unten hin etwas konisch zu. Dies funktioniert am besten, wenn du einen etwas kleineren Teller auf die Oberfläche legst und an diesem entlang schneidest.

Nutze die Kuchenreste und die Buttercreme, um oben eine Kuppel auf der Torte zu formen. Bestreiche die komplette Torte mit einer Schicht Buttercreme. Stelle die Torte für mindestens 2 Stunden, oder über Nacht, kalt.

Färbe den Marzipan in einem hellen Braun ein, rolle ihn auf etwas Bäckerstärke aus und decke die Torte damit ein. Rolle einen weiteren, dünnen Streifen Marzipan aus, schneide ihn zurecht und klebe ihn oben als Abschluss an den Blumentopf an. Zerkleinere die Schokokekse und gib sie an den Rand der Oberfläche. Diese stellen die Erde da.

Dekoriere die Torte mit dem Pflanzschild und den Blüten.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3