



BENJAMIN BLÜMCHEN TORTE / ORIGINAL TRIFFT SALLY



Viele meiner Zuschauer warten bereits gespannt auf die „nachgemacht“-Version meiner Benjamin Blümchen Torte und hier ist sie nun. Unten ein feiner Mürbeteig, zwei saftige Rührkuchen dazwischen und gefüllt mit einer Schokoladen- und Erdbeercreme. Die perfekte Torte für jeden Kindergeburtstag.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Kühlzeit
4-5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

RÜHRMASSE

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Rühre den Zucker ein und verrühre die Baisermasse etwa 3-4 Minuten, bis sie steif ist und glänzt.

Rühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 5 Minuten cremig. Rühre die Eigelbe nacheinander hinzu. Siebe das Mehl, hebe es gemeinsam mit der Milch unter und hebe auch den Eischnee unter. Fülle den Teig in einen Backring mit 18 cm Durchmesser ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für etwa 25-30 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen (z. B. über Nacht oder 2 Stunden bei Raumtemperatur und 1 Std. im Kühlschrank) und schneide 2 gleichmäßige Böden daraus.

MÜRBETEIG

Verknete alle Zutaten miteinander und kühle den Teig abgedeckt im Gefrierfach für etwa 10 Minuten. Rolle ihn danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Teighölzern auf 5 mm Stärke aus. Stich mithilfe eines Backrings einen 20 cm großen Kreis aus und stich den Teig mehrmals mit einer Gabel ein. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 10-12 Minuten, bis er leicht goldbraun ist. Lasse ihn danach komplett abkühlen.



Mürbeteigreste kannst du hervorragend einfrieren oder daraus Kekse backen.

Entferne den Tortenring und bestreiche den Mürbeteig nach dem Backen mit der Erdbeermarmelade, setze einen Tortenboden auf.

SCHOKOLADENCREME

Schmilz die Zartbitterschokolade über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schokolade herunter und lasse sie fast lauwarm abkühlen. Rühre nun den Quark und anschließend die Sahne und den Puderzucker ein. Rühre das Sanapart ein und schlage die Creme steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle ein und spritze die Creme nun in die Mitte des Tortenbodens, lasse hierbei einen 3 cm Rand frei. Stelle die Torte für 30 Minuten in den

RÜHRMASSE:

- ☐ **4** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **70 g** Zucker
- ☐ **95 g** Butter (weich)
- ☐ **70 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **4** Eigelbe
- ☐ **85 g** Mehl
- ☐ **1 EL** Milch

MÜRBETEIG:

- ☐ **40 g** Zucker
- ☐ **80 g** Butter
- ☐ **120 g** Mehl
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **2 EL** Erdbeermarmelade

SCHOKOLADENCREME:

- ☐ **80 g** Zartbitterschokolade
- ☐ **100 g** Quark
- ☐ **150 ml** Sahne
- ☐ **20 g** Puderzucker
- ☐ **2 TL** San-apart

ERDBEERCREME:

- ☐



BENJAMIN BLÜMCHEN TORTE / ORIGINAL TRIFFT SALLY

Kühlschrank oder für 10 Minuten ins Gefrierfach.

ERDBEERCREME

Lasse die Erdbeeren auftauen und püriere sie mit dem Wasser. Vermische sie mit dem Zitronensaft und rühre das Agaragar ein. Lasse das Erdbeermark nun im Topf aufkochen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Lasse es lauwarm abkühlen, rühre den Quark, Frischkäse und das Vanilleextrakt ein.

Rühre die Sahne mit dem Sanapart steif. Hebe die Sahne unter.



Falls du dir das Kochen der Erdbeeren sparen möchtest, dann verwende das Sanapart mit Erdbeergeschmack.

Fülle die Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein. Setze einen sauberen Tortenring um die Torte und fülle den Rand bis zur Schokoladenfüllung mit der Erdbeercreme. Setze den zweiten Tortenboden auf und Fülle die Torte mit der restlichen Creme, streiche sie glatt und kühle sie für etwa 3 Stunden im Kühlschrank oder 1 Stunde im Gefrierschrank.

DEKORATION

Schlage den Quark mit der Sahne, dem Vanilleextrakt und dem Sanapart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle. Entferne den Tortenring und spritze ein paar Tupfen auf die Torte. Bestreue sie mit dem essbaren Konfetti.

Bemale die Backoblate mit den Lebensmittelfarbstiften und lege sie kurz vor dem Verzehr auf.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

- ☐ **250 g** Erdbeeren (TK)
- ☐ **100 ml** Wasser
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)
- ☐ **20 g** Agar Agar
- ☐ **100 g** Quark
- ☐ **100 g** Frischkäse
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **4 TL** San-apart (z.B. Erdbeere)

DEKORATION:

- ☐ **50 g** Quark
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **2 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **3 TL** San-apart
- ☐ **2 EL** Zuckerdekor (Konfetti-Streusel)
- ☐ **1** Oblate (70 mm)
- ☐ Lebensmittel Farbstifte (schwarz, rot, gelb)