

# MURATS MUTTERTAGSTORTE / HIMBEER-GESCHENKTORTE



Murats Muttertagstorte ist nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch sehr lecker. Im Innern steckt ein All-in-One-Rührteig, der ganz einfach zusammengerrührt wird. Gefüllt wird die Torte mit Marmelade und dekoriert mit einer hellen Vanillecreme, Himbeeren und einer Schleife aus Modellierschokolade.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 30 cm

## RÜHRTEIG

Gemessen werden die Zutaten mit einem Becher mit 250 ml Inhalt. Verrühre alle Zutaten ganz kurz in einer Schüssel und fülle den Teig in einen Backrahmen ein. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 30 Minuten, stürze ihn danach aus der Form und lasse ihn mit einem Tuch abgedeckt abkühlen.

Schneide den Kuchen 1 Mal waagrecht durch und befülle ihn mit Marmelade.

## CREME

Fülle die Zutaten für die Creme in eine Schüssel und verrühre sie mit dem Schneebesen. Schlage sie steif und bestreibe die Torte mit der Creme.

## TORTE FERTIGSTELLEN

Belege die Torte mit den Himbeeren, zuerst am Rand, dann auf der Oberfläche und arbeite hierbei sorgfältig in gleichmäßigen Reihen. In der Mitte soll noch Platz für die Schleife bleiben.

Stelle die Torte kühl und knete die Modellierschokolade weich. Rolle sie aus, schneide einen gleichmäßigen Streifen zu. Besprühe diesen mit Goldspray und lege nun die zwei Bänder überkreuzt auf die Torte und forme aus dem Rest eine schöne Schleife. Stelle die Torte bis zum Verzehr kühl.

## RÜHRTEIG:

- 4 Eier
- 1 Zucker
- 2 Mehl
- 1 Backpulver
- 1 Joghurt
- 1 Sonnenblumenöl
- 1 Mineralwasser
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (unbehandelt, Abrieb)

## FÜLLUNG:

- 150 g Marmelade

## CREME:

- 175 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 TL San-apart

## DEKORATION:

- 100 g Modellierschokolade (weiß)
- 1200 g Himbeeren (frisch oder TK)
- Metallic Spray (gold)