



**- ANZEIGE -**

Die Muttertagstorte hat im Innern ein Schachbrettmuster und ist mit Marmelade gefüllt. Außen ist sie mit einer Käsesahne eingestrichen und mit Röschen dekoriert.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

**ZUBEREITUNG HELLER TEIG**

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten cremig. Füge die Buttermilch und das Öl hinzu und rühre die Zutaten vorsichtig ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln und hebe die Zutaten vorsichtig unter. Fülle den Teig in 2 Backringe mit 22 cm Durchmesser ein. Schlage diese vorher in Backpapier ein. Backe die Teige im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten.



Wenn du mit nur einem Backofen backst, dann fülle den kompletten Teig in eine Backform ein und backe ihn auf einmal. Die Backzeit verlängert sich natürlich. Schneide den Teig nach dem Backen dann einmal durch.

**HELLER TEIG:**

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 150 ml** Buttermilch
- 150 ml** Sonnenblumenöl
- 225 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 100 g** Mandeln (gemahlen)

**ZUBEREITUNG ROSA TEIG**

Bereite den Teig genauso zu. Füge die Farbpaste schon zur Eiermasse hinzu. Lasse alle Tortenböden abkühlen und stelle sie dann für 30 Minuten in den Kühlschrank, damit sie sich besser schneiden lassen.

**ROSA TEIG:**

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 150 ml** Buttermilch
- 150 ml** Sonnenblumenöl
- 225 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- Lebensmittelfarbpasten (rosa)

**ZUBEREITUNG CREME**

Verrühre die Sahne mit dem Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt mit einem Handrührgerät und füge das Sanapart hinzu. Rühre die Creme steif und stelle sie kurz in den Kühlschrank. Stich nun die Tortenböden mit 3 Ausstechern (17, 12 und 7 cm) aus, so dass jeder Tortenboden in 4 Kreise eingeteilt wird. Nimm nun einen hellen und rosanen Tortenboden und tausche die inneren Kreise so aus, dass sich weiß und rosa immer abwechseln. Bestreiche die Ränder mit der Marmelade, um die Kreise aneinander zu kleben.

Setze die Tortenböden mit etwas Creme zusammen und stapel die Torte. Setze einen Tortenring außenherum und kühle die Torte für etwa 2 Stunden.

**FÜLLUNG:**

- 150 g** Marmelade (nach Wahl)

Nimm den Tortenring ab und bestreiche die Torte mit der weißen Creme. Färbe die übrige Creme mit der Lebensmittelfarbpaste ein: einen kleinen Teil grün, einen etwas größeren Teil rosa und den größten Teil dunkelrosa / hellrot. Falls du zu wenig Creme übrig hast, dann rühre noch einmal die Hälfte des Rezepts an und färbe dieses ein.

**CREME:**

- 600 ml** Sahne
- 500 g** Quark

## SCHACHBRETT-TORTE ZUM MUTTERTAG | INTERSPAR #5



Spritze mit der hellroten Creme große Rosen mit einer großen Sterntülle auf die Torte. Mit der rosa Creme und einer kleinen, fein gezackten Tülle werden kleine Röschen gespritzt und mit grün ein paar Blätter.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Die Tortenböden müssen nun alle gleich hoch sein, passe sie gegebenenfalls an.

- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 10 TL** San-apart
- Lebensmittelfarbe (rosa)
- Lebensmittelfarbe (rot)