



MUTTERTAGSTORTE – ERDBEERTORTE MIT HOLUNDERBLÜTE UND MINZE



Erdbeertorte mit Holunderblüten- und Minzcreme unter einer Erdbeerfondantdecke – sehr erfrischend.



Zubereitungszeit

6-8 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG WIENER BODEN

Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen und mit Packpapier einschlagen. Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt auf 45°C erhitzen und dabei langsam rühren. Das geht einerseits in einer Küchenmaschine mit Hitzefunktion (z. B. Kenwood Cooking Chef) oder in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird die Eiermasse 2 Minuten bei höchster Geschwindigkeitsstufe gerührt. Die Zitronenschale hinzufügen und die Eiermasse nun bei mittelhoher Geschwindigkeit wieder auf ca. 20/21°C kalt rühren. Dieser Vorgang kann 10-15 Min. dauern. Dadurch wird die Eiermasse stabil. Mehl und Stärke (und eventuell Kakao) mischen und mit einem Schneebesen unter die Eiermasse heben (melieren). Butter in einem Topf erhitzen. Eine kleine Menge Wiener Masse zur Butter in den Topf geben und glatt rühren, danach die Buttermasse unter die restliche Wiener Masse heben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Oberunterhitze für 10 Min. backen. Anschließend den Ofen auf 160 °C herunter schalten und den Teig weitere 25-30 Min. backen. Nach dem Backen mit einem Tortenringmesser vom Backrahmen lösen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Danach mithilfe eines Tortenretters auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und komplett erkalten lassen. Den Wiener Boden über Nacht verpacken und bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank lagern.

ZUBEREITUNG GANACHE

Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend umfüllen und abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur oder in einem kühlen Raum (15-18 °C) lagern. Die Ganache sollte von der Konsistenz her streichfähig sein. An warmen Sommertagen kann sie auch kurz vor der Verwendung für 10 Min. im Kühlschrank gelagert werden. Dabei ist aber darauf zu achten, dass sie nicht zu fest wird, da sie sich ansonsten schwieriger verstreichen lässt.

Die Ganache in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und einen Rahmen auf den untersten Wiener Boden spritzen. Durch diesen Rahmen gelangt keine Sahnecreme an den Fondant und schützt ihn somit davor weich zu werden. Torte kühl stellen und inzwischen die Creme vorbereiten.

UM DIE MOTIVTORTE HERZUSTELLEN EMPFIEHLT ES SICH, DIE DEKO-ELEMENTE (ERDBEEREN UND BLÜTEN), DEN WIENER BODEN UND DIE GANACHE AM VORTAG HERZUSTELLEN.:

WIENER BODEN:

- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone (Abrieb)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 75 g Butter

WEISSE SCHOKOLADEN-GANACHE:

- 300 g Sahne
- 900 g weiße Schokolade

CREME:

- 200 ml Sahne
- 2 TL San-apart
- 250 g Quark
- 250 g Mascarpone
- 100 ml Holunderblütensirup
- Zitronen (Saft)
- 2 Agartine
- 100 ml Wasser



MUTTERTAGSTORTE – ERDBEERTORTE MIT HOLUNDERBLÜTE UND MINZE

CREME ZUBEREITEN

Sahne mit San Apart steif schlagen und kühl stellen. Agartine und Wasser verrühren und mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Quark, Holunderblütensirup, Mascarpone und Zitronensaft kurz verrühren. Agartine vom Herd herunter ziehen und etwa 4 EL von der Quarkcreme hinein rühren. Dann die warme Masse mit der restlichen Quarkmasse verrühren und Sahne unterheben. Erdbeeren halbieren und auf dem Wiener Boden verteilen. 5 EL der Creme weg legen und die restliche Creme auf den Erdbeeren verteilen. Zweiten Wiener Boden aufsetzen erneut einen Rand aus Ganache spritzen. Erneut kühlen und in der Zwischenzeit die Minzcreme zubereiten.

Dafür den Zucker mit der Minze vermischen und die Minze so klein hacken. Durch den Zucker kann man die Minze ganz klein hacken. Zitrone zufügen und mit der restlichen Creme verrühren. Auf dem Wiener Boden verteilen und mit dem Deckel abschließen. Die Torte für mindestens 4-5 Stunden kühlen. Gerne auch über Nacht.

TORTE DEKORIEREN

Den Tortenring entfernen und die Torte mit einer dünnen Schicht Ganache bestreichen, damit die Krümel gebunden werden. 15 Min. kühlen und die Torte anschließend erneut mit Ganache bestreichen, so dass die Torte ganz glatt wird.

Erdbeersfondant mit Kokosfett weich kneten und auf Bäckerstärke ausrollen. Die Torte damit überziehen und mit den Deko-Elementen verzieren.

Die Torte darf im Kühlschrank gelagert werden. Dafür muss sie nicht abgedeckt werden. Nach dem Befüllen sollte die Torte innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

300 g Erdbeeren

AUSSERDEM:

2 EL Zucker

1 Minze (frisch)

1 Zitrone (Saft)

DEKORATION:

Fondant (weiß)

CMC Pulver

Modellierschokolade (rot)

Modellierschokolade (grün)