



ROSEN-TORTE ZUM VALENTINSTAG ODER MUTTERTAG



Rosentorte: im Innern steckt ein luftiger Wiener Boden und eine fruchtige Erdbeerbuttercreme.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor. Schlage die Herzform mit Backpapier ein. Schneide dafür Backpapierstreifen zurecht und lege sie in die Form. Im Video wird es ganz genau beschrieben.

ZUBEREITUNG BISKUITTEIG

Rühre die Eier mit der Prise Salz und dem Zucker für etwa 15 Minuten, bis die Eiermasse sehr cremig, weiß und fast steif ist.

Mische das Mehl, die Stärke, das Backpulver und siebe die Mischung hinein. Füge die flüssige Butter hinzu und hebe alles vorsichtig mit dem Teigschaber unter, ohne die Luft aus der Masse zu rühren.

Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für etwa 25-30 Min., vergesse die Stäbchenprobe nicht und lasse ihn komplett auskühlen. Schneide den Teig danach 2-3 mal durch.

ZUBEREITUNG ERDBEER-BUTTERCREME

Gebe alle Zutaten außer der Butter in einen Topf und verrühre sie gut. Lasse es bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren aufkochen, so dass ein Pudding entsteht. Decke diesen mit Frischhaltefolie direkt über dem Pudding ab, so dass sich keine Haut bildet und lasse ihn abkühlen. Streiche den Pudding anschließend durch einen Sieb.

Rühre die zimmerwarme Butter sehr cremig. Rühre den Pudding esslöffelweise ein. Die Buttercreme könnt ihr dann direkt verwenden. Wenn sie im Kühlschrank abkühlt, wird sie sehr fest.

FERTIGSTELLEN DER TORTE

Bestreiche die Böden mit Erdbeermarmelade (ohne Stückchen und Kerne) und setze sie zusammen. Bestreiche die Torte dünn mit der Erdbeerbuttercreme. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 11 mm) und bespritze die Torte erst am Rand mit den Rosen und dann die komplette Oberfläche. Kühle sie anschließend für etwa 1 Stunde, damit die Rosen fest werden. Schneide die Torte mit einem in Wasser getauchten Messer, lasse sie kurz stehen und genieße sie dann. Buttercreme genießt man am besten fast zimmerwarm, damit das Aroma komplett entfalten kann.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BISKUITTEIG (WIENER MASSE):

- 6** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Zucker
- 180 g** Mehl
- 60 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- 60 g** Butter (flüssig)

ERDBEER-BUTTERCREME:

- 660 ml** Fruchtsaft (Erdbeersaft)
- 120 g** Zucker
- 60 g** Speisestärke
- 4** Eigelbe
- 1 Pr.** Salz
- 420 g** Butter (zimmerwarm)