

CRÊPES TORTE ZUM MUTTERTAG / PFANNKUCHEN-ERDBEER-TORTE



Schon bald ist Muttertag und was gibt es da Schöneres als die Mama mit etwas Selbstgebackenem von Herzen zu beschenken. Diese Torte sieht von außen nach einer gewöhnlichen Sahnetorte aus und überrascht dann aber mit einem wunderschönen Anschnitt und ganz feinen Schichten mit Farbverlauf. Für diese Torte braucht ihr nur eine Pfanne und keinen Backofen. Die Torte ist eine hohe Torte, wenn ihr sie lieber etwas niedriger wollt könnt ihr die Menge des Teigs, der Creme und der Füllung halbieren.



Zubereitungszeit

2.5 Stunden



Kühlzeit

2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

CRÊPES TEIG

Püriere die gefriergetrockneten Erdbeeren mit dem Zucker. Verrühre nun alle Zutaten mit einem Mixer, Schneebesen oder Löffel zu einem glatten Teig. Verwende dabei nur einen kleinen Teil der pinken Lebensmittelfarbpaste, sodass der Teig ganz zart rosa wird. Die restliche pinke und rote Farbe kommt erst später dazu.

CRÊPES BACKEN

Erhitze eine beschichtete Pfanne bei mittelhoher Hitze und fette sie leicht mit Backtrennspray. Fülle etwas Teig mithilfe einer Schöpfkelle in die Pfanne und backe den Crêpe darin aus. Backe so etwa ein Drittel des Teiges zu Crêpes. Färbe den Teig dann etwas stärker pink und backe etwa die Hälfte des dunkleren Teigs ebenfalls zu Crêpes aus. Färbe den übrigen Teig dann mit der restlichen pinken und der roten Lebensmittelfarbpaste nochmal dunkler und backe daraus die letzten Crêpes. Stelle die Crêpes zur Seite und lasse sie abkühlen.

MASCARPONE-SAHNECREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker, Quark, Vanilleextrakt, dem Limettenabrieb und -saft glatt. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

FÜLLUNG

Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie in feine Scheiben.

TORTE SCHICHTEN

Stich mit einem Tortenring die Crêpes aus, sodass sie alle schön rund und gleich groß sind. Starte mit den dunkelsten Crêpes, lege den ersten auf einen Tortenretter und streiche etwas Mascarponecreme darauf, belege ihn mit ein paar Erdbeerscheiben und decke ihn mit dem nächsten Crêpe ab. Schichte so die gesamte Torte, achte darauf erst die dunkle, dann die mittleren und zuletzt die hellen Crêpes zu schichten. Schließe mit einer Schicht Crêpe ab. Jetzt sollte noch etwa ein Drittel der Creme übrig sein. Stelle die übrige Creme und die Torte abgedeckt für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.

CRÊPES:

- 10 g** Erdbeeren (gefriergetrocknet)
- 1 EL** Zucker
- 500 g** Mehl
- 6** Eier
- 500 g** Milch
- 500 g** Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- ½ TL** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Butter (flüssig)
- 5 g** Lebensmittelfarbpasten (pink)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (rot)

ZUM AUSBACKEN:

- Backtrennspray

MASCARPONE-SAHNECREME:

- 1000 g** Mascarpone
- 200 g** Puderzucker
- 500 g** Quark
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Limette (Abrieb)
- 1 TL** Limette (Saft)
- 800 g** Sahne
- 24 TL** San-apart

FÜLLUNG:



CRÊPES TORTE ZUM MUTTERTAG / PFANNKUCHEN-ERDBEER-TORTE



Tipp: Verwende zum Schichten einen Tortenring mit Tortenrandfolie ausgekleidet, so wird die Torte schön gerade. Drücke die Schichten zwischendurch vorsichtig mit einer Burgerpresse glatt, so wird die Torte gerade.

1000 g Erdbeeren

DEKORATION:

90 g Cake Drip (weiß)

100 g Erdbeeren

2 EL Scarlet Metallic Flakes

TORTE EINSTREICHEN

Entferne den Tortenring und die Tortenrandfolie und streiche den Rand der Torte mit etwas Creme glatt. Färbe die übrige Creme nach Belieben noch mit etwas Lebensmittelfarbpaste ein, fülle einen Teil davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und streiche die Torte mit der restlichen Creme am Rand und der Oberfläche ein.

DEKORATION

Spritze Tupfen auf die Oberfläche der Torte, lasse dabei einen kleinen Rand frei. Erwärme den Cake Drip in der Mikrowelle oder einem Wasserbad und lasse ihn am Rand der Torte ringsum etwas herunterlaufen. Halbiere oder viertele die Erdbeeren und dekoriere damit die Oberfläche der Torte, streue die Metallic Flakes über die gesamte Torte und steche nach Belieben noch einen Cake Topper hinein. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!