

Unser Rezepttipp: Muttertagstorte

Zutaten Tortenboden

- 3 Eier
- 1 Becher Kakao (Benco, Ovomaltine,...)
- 1 Becher Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl)
- 1 Becher geriebene Nüsse (Mandel- oder Haselnüsse)
- ½ Becher neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Packung Backpulver
- 1 Becher Kristallzucker
- 1 Packung Vanillezucker

Zutaten Creme & Topping

- 400 g Frischkäse
- 200 g Schlagobers
- 1 Packung Vanillezucker
- 50 g gesiebter Staubzucker
- 500 g Erdbeeren
- ca. 20 Gänseblümchen-Köpfe



Zubereitung Tortenboden

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Bei der Zubereitung des Tortenbodens benötigt man keine Waage. Alle Zutaten können mit dem leeren Sauerrahm-Becher gemessen werden.

Für den Tortenboden alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer oder mit der Küchenmaschine gut verrühren. Die Tortenform mit einem Stück Butter einfetten und danach den Teig in die Form gießen. Bei kleineren Formen kann der restliche Teig in Muffins-Formen gefüllt werden. Anschließend die Torte für ca. 40 Minuten backen.

Zubereitung Creme & Topping

Den kalten Schlagobers in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer oder mit der Küchenmaschine halbsteif schlagen. Anschließend Vanillezucker, Puderzucker und Frischkäse dazu geben und auf höchster Stufe zu einer steifen Creme schlagen.

Den ausgekühlten Tortenboden auf einen Teller legen und mit der Creme bestreichen oder mit dem Spritzsack verzieren. Zum Schluss kann die Torte mit den halbierten Erdbeeren und den Gänseblümchen verziert werden.

Gutes Gelingen!