

# Erdbeer-Muttertagstorte

## Diese Zutaten brauchst Du:

- 4 Eier – Gr. M – Raumtemperatur
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 70 g Mehl
- 70 g Speisestärke
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 250 g Mascarpone
- 300 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Beutel Gelatinefix
- 250 g Erdbeeren – in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Erdbeeren – püriert und durch ein Sieb gestrichen
- 2 EL Zucker
- 75 g Butter
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 100 g Sahne – steif geschlagen
- Ggf. rosa Lebensmittelfarbe

## Für die Dekoration nimmst Du:

- Erdbeeren
- 1 Rose - ungespritzt
- Richie's Bakery: Raspel Perlglanz Pink
- Richie's Bakery: Streudekor Batique Herzen Pink
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Herzen Kirschrot
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Rot
- Richie's Bakery: Fondant Herzen Pink

## Los geht's:

1. Heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor und belege zwei Springformen mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier.
2. Trenne die Eier. Schlage die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker sehr cremig.
3. Das Eigelb schlägst Du steif.
4. Vermische das Mehl mit der Speisestärke, den Mandeln und dem Backpulver und rühre es unter die Eimasse.  
Zum Schluss hebst Du das Eiweiß zügig unter.
5. Verteile den Teig auf die beiden Backformen und backe die Böden ca. 25 Minuten lang.
6. Mache mit einem Holzstäbchen einen Test, ob noch Teig kleben bleibt.
7. Gib die Böden aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.
8. Gib den Mascarpone in eine Schüssel und verrühre ihn.
9. Schlage die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif.
10. Hebe die Sahne unter den Mascarpone und rühre das Gelatinefix unter.
11. Jetzt hebst Du die Erdbeerscheiben unter.
12. Teile jeden Boden einmal waagrecht.
13. Setze einen Boden auf eine Tortenplatte und gib einen Tortenring um den Boden.
14. Jetzt gibst Du einen Teil der Erdbeercreme auf den Boden. Belege die Creme mit dem nächsten Boden und fahre so fort, bis Du bis zum letzten Boden angekommen bist. Diesen setzt Du auf die Torte und stellst sie in den Kühlschrank.  
Dort lässt Du sie ca. 2 Stunden kühlen. Danach entfernst Du den Tortenring.
15. Verrühre die Butter mit dem Zucker. Gib den Frischkäse dazu und rühre alles cremig.
16. Gib die pürierten Erdbeeren dazu und hebe die steif geschlagene Sahne unter. Wenn Du eine intensivere Farbe wünschst, kannst Du hier noch ein wenig rosa Lebensmittelfarbe hinzufügen.
17. Verteile nun die Creme auf und um die Torte.
18. Verziere die Torte mit den Erdbeeren, der Rose, den Glitzer Cubies und den Herzen.