



MAMA- IST-LIEB- TORTE!

ZUTATEN FÜR EINE TORTE

VANILLEKUCHEN

250 g Mehl
1 EL Backpulver
1 Prise Natron
1/2 TL Salz
110 g ungesalzene Butter
290 g feiner Kristallzucker
3 Eier
245 ml Milch
TL Vanilleextrakt

BUTTERCREME

45 g Mehl
240 ml Milch
200 g ungesalzene Butter
180 g Puderzucker
5 ml Vanilleextrakt

Lieber rosa Buttercreme zwischen den Kuchenschichten?

Dann noch pürierte Himbeeren oder
Lebensmittelfarbe zu 1/3 der
Buttercreme geben.

SCHOKOLADEN-GANACHÉ

250 g Bitterschokolade
250 g Sahne
1/2 TL Salz

DEKORATION

Essbare Blüten nach Wahl
Heidelbeeren
Passionsfrüchte
Eventuell selbstgemachte Baisers
Schokolade

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine runde Kuchenform (circa 20 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Das Mehl sieben und dabei mit Backpulver, Natron und Salz vermischen. Zucker und Butter miteinander glattrühren. Die Eier nacheinander hinzugeben. Den Mixer auf eine niedrige Stufe stellen und nach und nach die Mehlmischung unterrühren. Dann die Milch und den Vanilleextrakt dazugeben und solange verrühren bis ein glatter Teig entstanden ist. In die Form geben und den Kuchen etwa 40 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Buttercreme zubereiten. Das Mehl in einen Stieltopf in die Milch sieben. Diese rührend zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, bei niedriger Hitze noch fünf Minuten rührend kochen lassen. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Butter und Puderzucker glattrühren. Die abgekühlte Milch in die Buttermischung geben, zum Schluss noch den Vanilleextrakt hinzufügen. Den Kuchen im Kühlschrank fest werden lassen und anschließend in drei Schichten schneiden. Die untere und mittlere Lagen dick mit der Buttercreme bestreichen und die Lagen wieder aufeinander legen. Den gesamten Kuchen mit der restlichen Buttercreme bestreichen und in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.

Die Sahne in einem Stieltopf aufkochen lassen. Dann bei niedriger Hitze die gehackte Schokolade in Stückchen hinzugeben. 5 Minuten stehen lassen und dann vorsichtig mit einem Spatel verrühren bis Schokolade und Sahne vollständig vermischt sind. Zuletzt das Salz dazugeben. Hurra, die Ganache ist fertig! Kurz abkühlen lassen und die Oberseite der gekühlten Torte mit der Ganache bedecken. Ganz vorsichtig Löffel für Löffel die Schokoladenmasse über den Kuchen geben. Lass die Schokolade an einigen Stellen leicht über den Rand laufen.

Und jetzt das Beste: Dekorieren! Dekorieren mit schönen essbaren Blüten, Schokolade, Früchten nach Wahl und eventuell hübschen Baisers.

Einen schönen Muttertag!

WEITERE INFOS

TOLL WAS BLUMEN MACHEN.DE