

Erdbeer-Rosen-Torte



Zutaten Biskuitboden (Springform 15 cm Durchmesser)

2 Eier
60 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 TL Weinsteinpulver
40 g Zucker
5 g Vanillezucker

Zubereitung Biskuitboden

Die Eier mit der Küchenmaschine schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und weißcremig aufschlagen. Mehl und Weinsteinpulver mischen, über die Zucker-Eier-Creme sieben und vorsichtig unterheben.

Die Springform einfetten und mehlen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 15 min. backen.

Den Tortenboden auskühlen lassen und zweimal durchschneiden.

Zutaten Erdbeerfüllung

150 g Erdbeeren
2 EL Rosenzucker
1 Päckchen Tortenguss rot
Erdbeer-Rosen-Marmelade

Zubereitung Erdbeerfüllung

Den untersten Boden wieder in die Springform legen. Erdbeeren putzen und halbieren. Den untersten Tortenboden mit der Marmelade bestreichen, die Erdbeerhälften darauf verteilen. Wer möchte kann die Erdbeeren am Rand mit der Schnittfläche nach außen stellen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem Rosenzucker zubereiten und über den Erdbeeren verteilen. Darauf achten, dass alle Erdbeeren bedeckt sind. Auskühlen lassen und dann den zweiten Boden darauflegen.

Zutaten Vanillecreme

1 Päckchen Puddingcreme ohne Kochen
300 ml Milch
85 g Mascarpone
getrocknete Rosenblätter



Zubereitung Vanillecreme

Puddingcreme mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Mascarpone und Rosenblätter unterrühren. Ca. 1/3 der Creme auf dem Tortenboden verteilen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

Vorsichtig den Tortenring lösen und die Torte mit der restlichen Puddingcreme einkleiden. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Beim Topping seid ihr wieder flexibel. Ich habe Marzipanrosen gemacht und Herzen aus Schokolade ausgestochen. Und natürlich wieder getrocknete Rosenblätter verteilt