



TOPFGUCKER

Wer keine Lust hat, selbst zu backen, wird z. B. hier fündig (vorbestellen nicht vergessen):

Bäckerei Mannebach

Hasselholzer Weg 2
Mo. bis Fr. 6.30 bis 18.30 Uhr
Sa. 6.30 bis 14 Uhr
So. 7.30 bis 16 Uhr
Telefon 02 41/7 81 79
www.baeckerei-mannebach.de

Prickelnde Überraschung

Zum Muttertag empfiehlt BAD AACHEN eine saisonale Torte mit Schuss...

Erdbeer-Torte mit (oder ohne) Sekt

Zutaten:

Für den Rührteig: 100 g weiche Butter oder Margarine, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier (Größe M), 100 g Weizenmehl, ½ gestrichener TL Backpulver

Für die rote Creme: 6 Gelatine-Blätter, 90 g Puderzucker, 250 g kalte Schlagsahne, rote Speisefarbe, wer möchte: 100 ml Sekt (trocken)

Für die helle Creme: 100 ml Sekt (trocken), 60 g Puderzucker, 4 Gelatine-Blätter, 350 g kalte Schlagsahne

Belag: 500 g Erdbeeren.

Zubereitung:

Boden der Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft etwa 160 °C).

Für den Teig Butter oder Margarine in einer Schüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe in zwei Portionen kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben, 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen, aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Papier abziehen, den Boden erkalten lassen und anschließend mit einem Tortenring auf eine Platte legen. Erdbeeren waschen und putzen. Einige große Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und zum Verzieren beiseite legen. 150 g Erdbeeren klein würfeln und auf dem Boden verteilen.

Für die rote Creme übrige Erdbeeren pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und auflösen. Puderzucker sieben, mit dem Sekt unter das Püree rühren. Zunächst 2 EL

Erdbeerpüree mit der aufgelösten Gelatine mithilfe eines Schneebesens verrühren, dann die Mischung mit dem restlichen Püree verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Erdbeermasse beginnt, dicklich zu werden, Sahne unterheben und mit Speisefarbe rot einfärben.

Für die helle Creme ebenfalls Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und auflösen. Puderzucker sieben und mit dem Sekt verrühren. Sahne steif schlagen. Zunächst 2 EL des Sekts mithilfe eines Schneebesens unter die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Mischung unter den restlichen Sekt rühren und sofort die Sahne unterheben.

Nun geht es ans Schichten: Zuerst die rote Creme auf dem Boden verstreichen, dann die helle Creme daraufgeben und eine Gabel spiralförmig durch beide Schichten ziehen, sodass ein Marmor-muster entsteht (nicht glatt streichen). Die Torte etwa drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Tortenring mithilfe eines Messers lösen und entfernen. Erdbeerscheiben mit dem Stängelansatz nach unten rundherum an die Torte andrücken.

Rezept: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Mehr Ideen zum Muttertag gibt es in dieser Ausgabe auf den Seiten 14 und 15. Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net!

