

Leichte Buttercreme-Torte mit Beeren & Blüten



Zutaten (für 4-6 Personen)

Für den Mandelbiskuit:

5 Eier (L)
150 g Zucker
½ TL Zitronenabrieb (unbehandelt)
Mark 1/2 Vanilleschote
150 g Mehl Typ 405
30 g Maisstärke
1 TL Backpulver
100 g geriebene weiße Mandeln
50 g flüssige Butter

Ausserdem:

2 Springformen je ø 20 cm

Für die Buttercreme:

400 g frische Beeren oder TK
100 g Zucker
40 g Maisstärke
Mark 1/2 Vanilleschote
300 g weiche Butter
300 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

Für die Verzierung:

200 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
300 g frische Beeren
frische Sommerblüten



Zubereitungszeit
3 h 20 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier mit dem Zucker 10 Min. schaumig schlagen, bis eine helle cremige Masse entstanden ist. Dann Vanille und Zitronenabrieb unterrühren. Mehl und Stärke sieben und mit Backpulver und den Mandeln in einer Schüssel verrühren. Die Mischung portionsweise vorsichtig unter die Creme heben. Dann die flüssige Butter unterheben. Die Masse in zwei mit Backpapier ausgekleidete 20 cm Backformen geben und 40 Min. backen. Mit einem Holzspieß prüfen, ob der Teig durch ist. Wenn kein Teig mehr daran haftet, sind sie durch. Nachdem die Böden abgekühlt sind, in Frischhaltefolie wickeln, wieder zurück in die Backform geben und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit man sie am nächsten Tag gut schneiden kann.

2. Für die Beeren-Buttercreme die Früchte pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Püree mit Zucker, Maisstärke und Vanillemark gut verrühren und dann unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen. Die Masse in eine Schüssel füllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter 10 Min schaumig schlagen, bis sie schön hell ist. Dann nach und nach die Beerencreme unterrühren. Zum Schluss den Frischkäse vorsichtig unterheben und die Creme beiseite stellen.

3. Mandel-Biskuits in 3 oder 4 gleichmäßig dicke Böden schneiden. 1/4 der Beerencreme beiseite stellen und mit der restlichen Creme die Böden gleichmäßig dick bestreichen, übereinander schichten und am Ende rundherum dünn einsteichen, dass man die Böden noch durchschimmern sieht. Den Kuchen 1-2 Std. im Kühlschrank kühlen.

4. Die Schlagsahne mit Sahnesteif und etwas Puderzucker steif schlagen. Restliche Beerencreme und die Sahne jeweils in einen Spritzbeutel füllen und nach Belieben Tupfen und Rosetten auf den Kuchen spritzen. Mit Beeren und Blüten dekorieren.

TIPP: Nach Belieben können Sie die Böden vor dem Schichten mit etwas Beerenkonfitüre bestreichen und ein paar klein geschnittene frische Beeren zwischen die Böden mit der Creme schichten.