



## Muttertagstorte

### Zutaten für 3x22 cm Durchmesser Tortenring

Zubereitung 120 Min. / Backzeit  
35 Min. / Kühlzeit 4 Std.

#### Heller Teig:

3 Eier  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
½ TL Vanilleextrakt  
150 ml Buttermilch  
150 ml Sonnenblumenöl  
225 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln

#### Rosa Teig:

3 Eier  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
½ TL Vanilleextrakt  
150 ml Buttermilch  
150 ml Sonnenblumenöl  
225 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
Rosa Lebensmittelfarbpaste

#### Füllung:

150 g Marmelade nach Wahl

#### Creme:

600 ml Sahne  
500 g Topen  
50 g Puderzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
10 TL Sanapart / Sahnesteif  
Lebensmittelfarbe rosa  
Lebensmittelfarbe rot

### Heller Teig:

Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten cremig verrühren. Buttermilch und das Öl hinzufügen und die Zutaten vorsichtig einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln vermischen und die Zutaten vorsichtig unterheben. Den Teig in 2 Backringe mit 22 cm Durchmesser einfüllen. Vorher die Backringe in Backpapier einschlagen. Die Teige im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 30-35 Minuten backen.

Tipp: Wenn mit nur mit einem Backofen gebacken wird, dann den kompletten Teig in eine Backform einfüllen und auf einmal backen. Die Backzeit verlängert sich natürlich. Den Teig nach dem Backen dann einmal durchschneiden.

### Rosa Teig:

Den Teig genauso zubereiten. Die Farbpaste schon zur Eiermasse hinzufügen.

Alle Tortenböden abkühlen lassen und sie dann für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie sich besser schneiden lassen.

### Creme:

Die Sahne mit dem Topfen, Puderzucker und Vanilleextrakt mit einem Handrührgerät verrühren und das Sanapart / Sahnesteif hinzufügen. Die Creme steif rühren und sie kurz in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Die Tortenböden müssen nun alle gleich hoch sein, gegebenenfalls anpassen.

Die Tortenböden mit 3 Ausstechern (17, 12 und 7 cm) ausstechen, so dass jeder Tortenboden in 4 Kreise eingeteilt wird. Einen hellen und rosanen Tortenboden nehmen und die inneren Kreise so austauschen, dass sich weiß und rosa immer abwechseln. Die Ränder mit der Marmelade bestreichen, um die Kreise aneinander zu kleben.

Die Tortenböden mit etwas Creme zusammensetzen und die Torte stapeln. Einen Tortenring außen herum setzen und die Torte für etwa 2 Stunden kühlen.

Den Tortenring abnehmen und die Torte mit der weißen Creme bestreichen.

Die übrige Creme mit der Lebensmittelfarbpaste einfärben: einen kleinen Teil grün, einen etwas größeren Teil rosa und den größten Teil dunkelrosa / hellrot. Falls wenig Creme übrig ist, dann noch einmal die Hälfte des Rezepts anrühren und dieses einfärben.

Mit der hellroten Creme große Rosen mit einer großen Sterntülle auf die Torte spritzen. Mit der rosa Creme und einer kleinen, fein gezackten Tülle werden kleine Röschen gespritzt und mit grün ein paar Blätter.