Rezept

Erdbeer-Ombré-Torte

Ein Rezept von Erdbeer-Ombré-Torte, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **6** Eier (M)
- **4 Pck.** Vanillezucker
- **1 TL** Backpulver
- **120 g** Zucker
- **150 g** Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **1** Rezept Beerenmousse (mit Erdbeeren; siehe Rezept-Tipp)

FÜR DIE GARNITUR:

- **1** Rezept Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)
- rote Lebensmittelfarbe

AUSSERDEM:

- **2** Springformen (à 20 cm Ø)
- Butter für die Formen
- Spritzbeutel mit Lochtülle (16 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Teigschaber unterheben. Teig in die vorbereiteten Formen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

2. Die beiden Tortenböden auskühlen lassen, aus den Formen lösen und jeweils waagrecht in 2 gleich hohe Platten schneiden. Jede Platte (bis auf die oberste) mit dem Erdbeermousse einstreichen, dann alle Platten aufeinandersetzen.

3. Buttercreme halbieren und eine Hälfte mit der Lebensmittelfarbe hellrosa einfärben. Die andere Cremehälfte nochmals halbieren und jeweils dunkelrosa und pink einfärben. Die Torte rundherum dünn mit etwas hellrosa Buttercreme einstreichen und 1 Std. kalt stellen.

4. Pinke Buttercreme in den Spritzbeutel füllen und damit das untere Drittel des Tortenrands rundherum einspritzen. Nächstes Drittel mit der dunkelrosa und übrigen Rand und die Oberseite mit der restlichen hellrosa Buttercreme einspritzen. Dann die Creme mithilfe einer Palette und Teigkarte einstreichen und die Oberfläche der Torte glätten (siehe Tipp).