

Rezept

Buttercremetorte "Ein Stückchen Melone, bitte!"

Ein Rezept von Buttercremetorte "Ein Stückchen Melone, bitte!", am 27.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

250 g weiche Butter	1 Prise Salz
250 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt
5 Eier (M)	Wassermelonendaroma (z.B. von Pure Flavour, nach Belieben)
250 g Mehl	½ Pck. Backpulver

Für die Buttercreme:

500 g Butter	1 kg Puderzucker
rote und grüne Lebensmittelfarbe	

Für die Deko:

16 Schokoladenrosinen (Fertigprodukt)

Außerdem:

Springform (25 cm Ø)	Butter für die Form
Cake Board (25 cm Ø)	2 Spritzbeutel mit Randtülle (17 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 600 kcal, 33 g F, 3 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig Butter, Salz, Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren und nach Belieben einige Tropfen Wassermelonendaroma zugeben. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 55 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.
2. Für die Buttercreme die Butter in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Von der Buttercreme 8 EL zum Zusammensetzen der Torte abnehmen. Den Rest in eine große Portion (zwei Drittel) und eine kleine Portion (ein Drittel) teilen. Die große Portion rot, die kleine grün einfärben.

3. Den Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Die Böden anschließend in der Mitte durchschneiden, sodass vier Halbkreise entstehen (Achtung, genau arbeiten!). Drei Halbkreise auf die Arbeitsfläche legen und jeweils gleichmäßig mit 2 EL ungefärbter Buttercreme bestreichen. Die Halbkreise aufeinanderstapeln und leicht andrücken. Den vierten Halbkreis auflegen und die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

4. Die Torte danach mit der Rundung nach oben auf das Cake Board setzen. Die grüne Buttercreme in 1 Spritzbeutel füllen, die gesamte Rundung grün einspritzen und mit der Palette einstreichen. Dabei Rillen für die Melonenschale ziehen. Danach die rote Buttercreme in 1 Spritzbeutel füllen und den Halbkreis rechts und links einspritzen. Dabei am Rand einen schmalen Streifen für das helle Fruchtfleisch frei lassen. Die rote Creme glatt streichen, dann vorsichtig etwas ungefärbte Buttercreme in die Lücke füllen und ebenfalls glatt streichen. Die restliche ungefärbte und rote Buttercreme für die Torten-Unterseite kalt stellen.

5. Für die Deko die Schokoladenrosinen als Melonenkerne andrücken und die Torte mindestens 4 Std., besser über Nacht, kalt stellen.

6. Die Torte mit der Rundung nach unten auf eine Tortenplatte setzen. Die Buttercremes wieder ca. 30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann die noch unbedeckte Schmalseite mit der restlichen roten und ungefärbten Buttercreme einspritzen und glatt streichen.