

Rezept

Buttercremetorte Let's party!

Ein Rezept von Buttercremetorte Let's party!, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

200 g weiche Butter	1 Prise Salz
200 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt
4 Eier (M)	200 g Mehl
½ Pck. Backpulver	

Für die Buttercreme:

250 g weiche Butter	1 TL Vanilleextrakt
500 g Puderzucker	Lebensmittelfarbe (z.B. gelb, braun, rosa, flieder, mint)
Aroma (z.B. Waldmeister, Erdbeere, nach Belieben)	

Für Füllung und Deko:

200 g Erdbeeren	250 g kalte Sahne
1 Pck. Sahnfestiger	3 EL Zucker
5 kleine Eistüten (10 cm lang) Zuckerconfetti	bunte Zuckerperlen (Nonpareilles)

Außerdem:

Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
Spritzbeutel mit Sterntülle (14 mm Ø)	kleiner Kugelausstecher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 770 kcal, 44 g F, 6 g EW, 88 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. Mehl und Backpulver darübersieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Herausnehmen, den Kuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

2. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Von der Buttercreme fünf Portionen (je 1-2 TL) abnehmen, mit den Lebensmittelfarben einfärben und nach Belieben mit den Aromen mischen. Falls die Buttercreme dabei zu flüssig wird, noch etwas mehr Puderzucker unterrühren.

3. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Dann in kleine Stücke schneiden.

4. Den Tortenboden begradigen und waagrecht halbieren. Den unteren Boden mit 3 EL Buttercreme bestreichen und die Erdbeerstückchen gleichmäßig darauf verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen und die Torte rundum glatt mit Buttercreme einstreichen. Den Tortenrand dick mit Zuckerperlen bestreuen.

5. Die Sahne mit Sahnefestiger und Zucker steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen. Auf die Torte fünf Sahnekringel aufspritzen und die Eistüten hineinstecken. Die eingefärbte Buttercreme mit einem Kugelausstecher zu Kugeln formen und in die Eistüten setzen. Die Torte mit Zuckerperlen und -konfetti dekorieren.