

Rezept

# Buttercremetorte Ombré-Blütenzauber

Ein Rezept von Buttercremetorte Ombré-Blütenzauber, am 04.06.2023

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>400 g</b> weiche Butter	<b>1 Prise</b> Salz
<b>400 g</b> Zucker	<b>2 TL</b> Vanilleextrakt
<b>8</b> Eier (M)	<b>400 g</b> Mehl
<b>1 Pck.</b> Backpulver	

### Für die Deko:

<b>50 g</b> hellgrüner Fondant	weiße und rosafarbene Zuckerperlen
--------------------------------	------------------------------------

### Für die Erdbeer-Buttercreme:

<b>250 g</b> Erdbeeren	<b>120 g</b> weiche Butter
<b>1 TL</b> Vanilleextrakt	<b>450 g</b> Puderzucker

### Für Blüten und Ombré-Rand:

<b>500 g</b> weiche Butter	<b>1 kg</b> Puderzucker
pinke Lebensmittelfarbe	

### Außerdem:

<b>2</b> Springformen (20 cm Ø)	Butter für die Form
1 Blattausstecher (4-5 cm)	Cake Board (20 cm)
<b>3</b> Spritzbeutel mit Rosentülle (15 mm Ø)	Rosennagel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Torte (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 605 kcal, 32 g F, 4 g EW, 76 g KH

## Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Böden der Formen mit Backpapier auslegen und die Ränder 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 Formen füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Leicht abgekühlt aus den Formen lösen und auskühlen lassen.
- Für die Deko den grünen Fondant weich kneten und dünn ausrollen. Mit dem Blattausstecher ca. zehn Blätter ausstechen und trocknen lassen.

3. Für die Erdbeer-Buttercreme die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. 75 g Beeren pürieren, die restlichen in kleine Stücke schneiden. Erdbeerpüree, Butter und Vanilleextrakt in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren, bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat.

---

4. Die Kuchen begradigen und waagrecht halbieren. Einen Boden auf das Cake Board setzen, mit einem Drittel der Buttercreme bestreichen und ein Drittel der Beeren darauf verteilen. Mit dem zweiten und dritten Boden wiederholen, dann den letzten Boden auflegen.

---

5. Für Blüten und Rand die Butter cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und alles zu einer streichfesten Creme verrühren. Die Buttercreme dritteln. Je ein Drittel mit Lebensmittelfarbe zartrosa, rosa und pink einfärben und in die Spritzbeutel füllen. Für die Blüten einen Klecks Buttercreme auf den Rosennagel geben und ein Stück Backpapier (ca. 5 × 5 cm) daraufkleben. In der Mitte des Nagels einen Kegel aufspritzen, dann rundum dicht aneinander Buttercremebögen aufspritzen. Dabei den Nagel stets drehen und fortfahren, bis die Blüte die gewünschte Größe hat. Das Backpapier vom Nagel lösen und die Blüte ca. 1 Std. kühlen. So aus jeder Farbe 3-4 Rosen spritzen.

---

6. Für den Ombré-Rand die Torte rundum mit einer Schicht der restlichen zartrosa Buttercreme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen. Danach das untere Drittel des Tortenrands mit der pinkfarbenen Buttercreme einspritzen. Das nächste Drittel mit der übrigen rosafarbenen Buttercreme und das oberste Drittel mit der zartrosa Creme einspritzen. Die Buttercreme mit einer langen Palette rundum glatt streichen, sodass die Farben weich ineinander übergehen. Die Torte mit Blüten, Blättern und Zuckerperlen dekorieren.