Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Teerosen-Torte

Ein Rezept von Teerosen-Torte, am 26.05.2025

Zutaten

FÜR DIE BÖDEN:

225 g	Mehl
	Salz
8	Eigelb
150 ml	Milch (3,8 % Fett)
8	Eiweiß
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
2 TL	Backpulver
300 g	Zucker
125 ml	mildes Olivenöl
50 ml	Rosenwasser
1/2 TL	Weinsteinbackpulver
	Butter für die Form

FÜR DIE CREME:

500 g	gehackte weiße Kuvertüre
100 g	Puderzucker
	rote fettlösliche Lebensmittelfarbe (nach Belieben)
500 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
250 g	kalte Sahne

AUßERDEM:

200 g	Rosenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Böden den Backofen auf 160° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen, die Form einfetten. Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz sieben und 150 g Zucker dazugeben. Eigelbe mit Öl, Milch und Rosenwasser glatt rühren. Die Eiweiße langsam aufschlagen, dabei das Weinsteinbackpulver und 150 g Zucker einrieseln lassen. In ca. 5 Min. steif und glänzend schlagen. Die Eigelbmasse zur Mehlmischung hinzufügen und glatt rühren, die Orangenschale unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben, den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) 50 – 55 Min. backen. In der Form abkühlen lassen, dann auf das Tortenblech stürzen.

2. Für die Creme die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen (siehe Rezept-Tipp) und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Frischkäse und Puderzucker ca. 5 Min. cremig aufschlagen und die Kuvertüre langsam dazurühren. Die Sahne unter Rühren dazugießen und die Creme nur so lange schlagen, bis sie an Volumen zugenommen hat (Achtung: Die Sahne darf nicht ausflocken!). Die Creme mind. 15 Min. kühl stellen.

3. Den Kuchen horizontal halbieren, den ersten Boden mit Konfitüre bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Die Torte mit der Creme ummanteln und ca. 30 Min. kühl stellen. Übrige Creme mit dem Spritzbeutel als Teerosen rundum aufspritzen, dabei ein Drittel der Creme rot einfärben. Den Spritzbeutel zunächst senkrecht nach oben halten, jeweils in der Mitte beginnen und dann jede Rose kreisförmig um die Mitte herum von innen nach außen aufspritzen. Je weiter Sie bei einer Rose nach außen kommen, umso stärker den Spritzbeutel anwinkeln. Am äußeren Rand der Rose die Tülle jeweils zur Torte hin ziehen, sodass die Rose einen glatten Abschluss bekommt. Die Torte ca. 1 Std. kühl stellen. Das i-Tüpfelchen auf der Torte sind kleine weiße Blättchen, die sich ganz leicht aus Rollfondant herstellen lassen.