

Vanille-Mascarpone- Torte mit Blüten

Für 1 Torte

ZUTATEN

Grundrezept Tortenböden

750 g Mascarpone

300 g Sahne

120 g Puderzucker

¼ TL Vanilleextrakt

Außerdem:

200 g Brombeeren

ca. 6 g essbare Blüten



ZUBEREITUNG

Kalten Mascarpone in einer Schüssel cremig rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Mascarpone geben. Puderzucker über die Masse sieben und langsam unterrühren, damit der Mascarpone nicht zu flüssig wird. Vanilleextrakt dazugeben.

Tipp: Um den Gelbstich aus der Creme zu bekommen, einfach einen Tropfen violette Speisefarbe dazugeben.

Vanille-Mascarpone- Torte mit Blüten

ZUBEREITUNG

Zusammensetzen der Torte: Den ersten Tortenboden auf einen flachen Teller oder eine Tortenplatte legen. Mit dem Spritzbeutel etwas Mascarponecreme auf der Mitte des ersten Bodens auftragen und mit einer Palette verstreichen. Rundherum einen Ring aus Mascarponecreme auftragen, dann die Mitte mit Brombeeren und kleinen Mascarponecreme-Tupfen auffüllen.

Den zweiten Tortenboden auflegen und gut andrücken. Dabei darauf achten, dass der Boden waagrecht aufliegt. Den zweiten Tortenboden wie in Schritt 1 dekorieren. Abschließend den dritten Tortenboden auflegen, andrücken und mit etwas Mascarponecreme bestreichen.

Die restliche Creme mit dem Spritzbeutel am Rand der Torte auftragen und dabei ggf. Löcher auffüllen. Dann alles mit einer Tortenpalette grob verstreichen, eine Teigkarte senkrecht am Rand der Torte ansetzen und das Frosting um die Torte herum glattziehen.

Die Spitze einer Tortenpalette oder die Rückseite eines Löffels am oberen, äußeren Rand der Torte ansetzen, die Torte drehen und dabei die Palette/den Löffel langsam zur Mitte des oberen Tortenbodens ziehen. So entsteht das Spiralmuster.

Die Seiten der Torte mit essbaren Blüten dekorieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.