



SCHICHTTORTE MIT BLÜTEN



Für eine Springform von 18 cm Durchmesser

ZUTATEN

für den Rührteig:

125 g Zucker
1 gehäufte EL getrocknete,
essbare Blüten
125 g zimmerwarme Butter
Mark einer halben Vanilleschote
1 Prise Salz
2 Eier
130 g Mehl
½ TL Weinstein-Backpulver

für den Belag:

40 g grob gehackte Pistazienkerne

für die Füllung:

300 g frische Beeren nach Wahl

für die Sahnefüllung:

400 g Schlagsahne
1 TL Rosenwasser
1 P. Bourbon-Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif

für den Karamell:

3 EL Zucker
1 EL Rosenwasser
1–2 EL Himbeersirup

für die Dekoration:

1–2 EL getrocknete, essbare Blüten

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Essbare Blüten mit Zucker in einer elektrischen Kaffeemühle fein mahlen.

Für den Rührteig Butter, Blütenzucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren, Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver darüber sieben und unterheben. Den Boden einer großen oder zwei kleinen Springformen mit Backpapier auslegen. Auf Einschubhöhe 2 insgesamt 6 Böden jeweils ca. 10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze goldgelb backen. Verwendet man zwei kleinere Springformen, können immer zwei Böden gleichzeitig gebacken werden. Einen Teigboden vor dem Backen mit den gehackten Pistazien bestreuen. Der Pistazienboden braucht ca. 12 Minuten. Alle Böden auf einem Gitter abkühlen lassen.

Beeren verlesen und nach Bedarf waschen. Die kalte Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steifschlagen.

Um den ersten Boden einen Tortenring legen, mit etwas Schlagsahne und einigen Beeren bestreichen und den nächsten Boden daraufsetzen. Den Vorgang wiederholen bis alle Böden verbraucht sind, dabei etwas Schlagsahne zum Ausfüllen des Tortenrands übrig lassen. Mit dem Pistazienboden abschließen. Restliche Schlagsahne um den Tortenrand streichen.

Aus Zucker und Rosenwasser einen hellen Karamell kochen, Himbeersirup dazugeben. Den Karamell in feinen Fäden über die Torte gießen. Sofort mit den getrockneten Essblüten bestreuen und bis zum Anschneiden kühlen.