

# WHITE CAKE MUTTERTAGSTORTE

## ZUTATEN für 1 Torte

240 g Mehl glatt  
40 g Maisstärke (Maizena)  
1 Pr. Salz  
½ P. Backpulver  
½ TL Backsoda (Natron)  
340 g Kristallzucker  
280 g Butter, weich  
230g Schmand  
(bzw. 180 g Sauerrahm & 50 g Crème fraîche)  
6 Eiweiß



500 g Sahnequark  
120 g Staubzucker  
1 TL Vanilleextrakt  
2 EL Rosenwasser (alternativ 1 EL Zitronensaft  
und Abrieb ½ Biozitrone)  
500 ml Schlagsahne  
2 P. Gelatinepulver (Gelatine fix)



120 g Himbeeren



essbare Blüten zum Dekorieren  
(z.B. Rosen, Lavendel, Geranien)  
Herz aus Vergissmeinnicht und Spitzenborten

## ZUBEREITUNG

Ofen auf 160 °C vorheizen. Runde Backform (ca. 25 cm Ø) mit Backtrennpapier auslegen oder mit Backtrennspray aussprühen.

Torte: Mehl, Maizena, Salz, Backpulver, Natron und Zucker mit einer Gabel vermischen. Nun die Butter mit dem Mixer unterrühren.

In einem getrennten Behälter die Eiweiße einzeln mit der Gabel in den Schmand einrühren. Danach die Schmand-Eiweiß-Mischung löffelweise zur Butter-Mehl-Masse dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren.

Die Hälfte des Teigs in die Backform geben und im Rohr 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

Creme: Quark, Zucker, Vanille und Rosenwasser cremig rühren. Schlagsahne steif schlagen und danach das Gelatinepulver unterziehen. Die Sahne mit dem Quark verrühren.

Um einen der beiden Kuchenböden einen Torten-



ring aufstellen und  $\frac{3}{4}$  der Creme aufstreichen. Die Himbeeren aufsetzen und in die Creme hineindrücken.

Den zweiten Tortenboden darauf setzen und mit der restlichen Creme bestreichen.

Die Torte im Kühlschrank ca. 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Mit essbaren Blüten dekorieren.

## TIPP

Der Kuchen kann natürlich auch auf einmal gebacken werden, wodurch sich die Backzeit auf ca. 45 Minuten verlängert. Allerdings wird er dann außen etwas dunkler.

Blumenherz: Am besten windet man die Blüten (Vergissmeinnicht, Lavendel o.a.) um einen Blumenstrauch, dann kann man das Kränzchen oder Blumenherz vor dem Servieren leicht abnehmen und es z. B. am Muttertag der Mutter auf ihren Platzteller legen.

## VARIANTE WEISSE AMERIKANISCHE BUTTERCREME

Aus 350 g Butter, 2 TL Mandelextrakt, 40 ml flüssige Sahne und 350 g Staubzucker eine weiße Buttercreme zubereiten.

[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org)

[facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)