



BUTTERFLY-TORTE

Beim Suchen nach Schokoladeschmetterlingen die ich selbst machen wollte, bin ich zufällig auf ein Bild einer Torte in der Form eines Schmetterlings gestoßen. Das ist genau die richtige Torte für mich Kindskopf dachte ich mir :-). Schaut lustig aus, ist bunt und macht Lust auf den Frühling. Das Rezept zur Torte hat mir aber nicht gefallen und so hab ich kurzerhand wieder eines selbst gezaubert :-). Lockerer Boden und fruchtig sollte sie sein. Ich glaub das ist mir gelungen :-). Auf jeden Fall hab ich viel Lob von meinen Kollegen(innen) erhalten :-).

ZUTATEN FÜR DEN BODEN:

3 große Eier
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
125 gr. Staubzucker (Puderzucker)
1/6 l Öl
1/8 l Eierlikör
1 Pck. Dr. Oetker Finesse - geriebene Zitronenschale
120 gr. Mehl
1/2 Pck. Dr. Oetker Flana Vanillepudding
1/2 Pck. Dr. Oetker Backpulver

ZUBEREITUNG:

Die ganzen Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr lange in der Küchenmaschine rühren bis der Teig ganz hell und cremig wird. Das Öl und den Eierlikör ganz langsam einrühren, die Zitronenschale dazu und das versiebte Mehl mit dem Vanillepudding und dem Backpulver unterrühren. In eine gefettete Form geben und bei 160 C°, Ober und Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe :-). Gut auskühlen lassen.



FÜR DIE MASCARPONECREME BRAUCHT IHR:

500 g Mascarpone
250 ml Schlagobers (Sahne)
3 - 5 Eßlöffel Staubzucker (Puderzucker), je nach Geschmack
100 ml Eierlikör
6 Blatt Dr. Oetker Gelatine
Saft von 2 Orangen

ZUBEREITUNG:

Zuerst das Schlagobers schlagen und kühl stellen. Dann den Mascarpone mit dem Eierlikör und dem Zucker verrühren. Die Gelatine im Orangensaft einweichen, am Herd erwärmen und unter ständigem Rühren auflösen. Leicht abkühlen lassen und ganz langsam in die Mascarponemasse rühren. Zuletzt das Schlagobers unterrühren.

Den ausgekühlten Boden in der Mitte durchschneiden. Eine Hälfte davon mit dem Tortenring umschließen und die Creme einfüllen. Ab zum richtig gut durchkühlen. Den zweiten Tortenboden könnt Ihr entweder anderwärtig verwenden oder einfrieren.

BELAG:

Früchte deiner Wahl
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee

Nach dem Auskühlen der Torte mit Früchten deiner Wahl belegen und mit Tortengelee überziehen. Ich mache das immer mit einem Küchenpinsel ;-) Abkühlen lassen.

Die Torte in der Mitte durchschneiden. Die runden Seiten der Torte aneinanderlegen, die gerade Seite ist dann außen. Mikado Stäbchen aus Schokolade als Fühler hineinstecken. Fertig ist der Schmetterling :-)

TIPP: Für die Kinder Variante den Eierlikör durch Vanillesauce ersetzen!!

Gutes Gelingen wünscht euch eure

Gudrun von Mödling