

Guggi's Frust-Abbau-Torte

Zuerst habe ich 2 Torten gebacken aus folgenden Zutaten:

- 400 g weiche Butter
- 200 g Staubzucker
- 8 Eier (getrennt)
- 180 g Kristallzucker
- 400 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 100 ml Milch
- Mark einer Vanilleschote
- abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:

Die Böden von 2 Tortenformen mit einem Durchmesser von 26 cm mit Backpapier auslegen. Rohr auf 150°C Umluft vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Staubzucker, Mark der Vanilleschote und der abgeriebenen Schale der Zitrone schön schaumig rühren. Die Dotter (Eigelb) nach und nach dazugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker schön cremig aufschlagen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen und gemeinsam mit dem Eischnee unter die Masse heben. Auf die 2 Formen aufteilen und ca. 1 Stunde backen. Stäbchenprobe



nicht vergessen

Tja, was mach ich nun mit meinen herrlich duftenden Torten? Je 2 mal durchschneiden somit hatte ich 6 Böden.

Dann machte ich mich an die Zubereitung der Füllung.

Man nehme:

- 500 g Mascarpone
- 250 g Topfen (Quark)
- 200 g Griechisches Joghurt
- 100 g Hollunderblütensirup
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit dem Mixer cremig verrühren. Auf 5 Tortenböden verteilen und glattstreichen. Dann einen nach dem anderen übereinander setzen. Den letzten, ohne Creme darauf legen. Nun mit den Früchten dekorieren, mit klarem Tortengelee die Früchte bestreichen.

Für den Schokorand habe ich 200 g Schokolade geschmolzen und einfach über

den Rand der Torte rinnen lassen. Fertig



Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at