

## Frühlingswiesentorte

Ein königliches Rezept für eine königliche Torte mit aufwändigem Mantel: Die Frühlingswiesentorte besteht aus vier Böden und ist mit einer köstlichen Mangocreme gefüllt.

**Verfasser:** barbarabaecker

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,8 h



Foto: barbarabaecker

## Zutaten

5 EL	Limoncello (zum Tränken der Böden)
600 g	Rollfondant (vorgefärbt in beliebigen Farben, zum Überziehen und Verzieren)
Nach Belieben	Lebensmittelkleber (zum Befestigen der farbigen Fondant-Dekoration)

## Für den Teig

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
100 ml	Sonnenblumenöl
150 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
0.25 Stk.	Zitronenschalen (Abrieb, Bio-Zitrone)

## Für die Mango-Topfencreme

150 g	Mangofruchtfleisch (von frischen Früchten, aufgetaut oder aus der Dose)
40 g	Staubzucker
250 g	<a href="#">Magertopfen</a>

0.5 Packungen <a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL Zitronensaft
2 EL Wasser (siedend)
150 ml <a href="#">Schlagobers</a> (steif geschlagen)

## Für den Buttercreme-Mantel

3 Stk. Eiklar (von frischen Eiern)
150 g <a href="#">Zucker</a>
250 g <a href="#">Butter</a> (weich und in Stücke geschnitten, auf Raumtemperatur)

## Zubereitung

1. Die angegebenen Zutaten für die Frühlingswiesentorte sind für eine Springform mit 18 bis 20 Zentimetern Durchmesser vorgesehen. Diese mit Backpapier komplett belegen oder mit Butter einfetten und bemehlen. Das Backrohr auf Umluft mit 180 Grad einstellen.
2. In einer Rührschüssel die Eier mit dem Schalenabrieb, Zucker und Salz gründlich schaumig rühren. Mindestens 10 Minuten lang schlagen. Nach und nach Likör und Öl unter den Teig rühren. Backpulver und Mehl versieben und behutsam unter die Masse heben.
3. Nun den Teig in die Form füllen. Auf der unteren Schiene des Backofens um die 45 Minuten backen, Stäbchentest durchführen. Aus dem Ofen nehmen und kurz in der Springform überkühlen lassen. Anschließend langsam aus der Form befreien und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen. Danach den Kuchen dreimal waagrecht teilen. Dazu kann man ein scharfes Messer oder einen Sternfaden benutzen.
4. Für die Mango-Topfencreme möglichst klein geschnittenes Fruchtfleisch verwenden. Kaltes Wasser in eine Schale füllen, die Gelatineblätter darin mindestens 5 Minuten lang einweichen lassen. Die Mangostückchen mit dem Staubzucker vermischen. Im Standmixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Fruchtpüree anschließend durch ein feinmaschiges Sieb in eine Backschüssel streichen.
5. Zitronensaft, Magertopfen sowie Vanillezucker unter das Mangopüree mischen und gründlich durchrühren. Die eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken, in eine Schale legen. Das siedende Wasser darüber gießen und die Blätter auflösen lassen, dabei mehrfach umrühren. Von der Topfenmasse 2 Esslöffel abnehmen und in die aufgelöste Gelatine rühren. Die Gelatine dann unverzüglich unter die restliche Topfenmasse ziehen. Die Mango-Topfencreme etwa 30 Minuten lang kaltstellen.
6. Das Schlagobers in der Zwischenzeit steif schlagen. Die Topfencreme wird nun aus dem Kühlschrank genommen und noch einmal durchgerührt, bis sie glatt ist. Danach das steife

Schlagobers vorsichtig unterheben.

7. Für den Mantel aus Buttercreme ein Wasserbad aufsetzen (Topf oder Pfanne). Das Wasser zum Sieden bringen, aber keinesfalls kochen lassen. Einen feuerfesten Schlagkessel verwenden, den Zucker und das Eiklar hineingeben. Über dem Dampf mindestens 5 Minuten lang aufschlagen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Der Boden des Kessels darf keinen Kontakt mit dem Wasser haben.
8. Die Masse vom Feuer nehmen. In eine Backschüssel füllen und mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten schlagen, bis die Masse kalt ist. Sie wird dabei steif und beginnt zu glänzen. Die Butter nach und nach einrühren. Solange schlagen, bis die Masse cremig wird. Die Buttercreme nicht in den Kühlschrank stellen, sonst lässt sie sich nicht richtig verarbeiten.
9. Nun werden die einzelnen Bestandteile zusammengefügt: Um den ersten Boden einen Tortenring legen. Mit etwas Limoncello tränken, darüber ein Drittel der Mango-Topfencreme verstreichen. Dann folgt der zweite Boden, mit Limoncello tränken, das nächste Drittel Creme verstreichen. Mit dem dritten Boden genauso verfahren. Den Deckel bündig aufsetzen und ebenfalls tränken. Die Torte muss nun gut durchkühlen. Dazu mit Frischhaltefolie bedecken und für eine Mindestzeit von 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Danach dem Tortenring langsam abnehmen und die Buttercreme auf die gesamte Torte glatt auftragen (zum Beispiel mit einem Kuchenspatel). Darüber kommt zuerst komplett weißer Rollfondant, anschließend die Dekoration mit vorgefärbtem Fondant, wobei hier der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind.
11. Für den Komplettmantel 250 Gramm weißen Fondant ausrollen. Dazu mit einem Maßband die Springform ausmessen und den Durchmesser plus die zweifache Seitenhöhe addieren. Zum Beispiel: Springform Durchmesser 20 Zentimeter, Seitenhöhe 5 Zentimeter = insgesamt 30 Zentimeter. Den weißen Fondant mindestens auf diese Größe ausrollen. Farbige Fondant-Dekorationen mit Lebensmittelkleber befestigen.

## Tipp

Von der Buttercreme bleibt nach der Ummantelung der Frühlingswiesentorte einiges übrig. Die Buttercreme ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar. Sie ergibt in Kombination mit Fruchtpüree oder Marmelade ein köstliches Topping für Cupcakes.