Artikel vom 06.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 10:10 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ausgefallene-muttertagstorte

Ausgefallene Muttertagstorte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stücke):

Heller Boden:

7 Eier

210 g Zucker

210 g Mehl

2 P Vanillezucker

Abrieb von ½ Bio-Zitrone

Dunkler Boden:

4 Eier

120 g Zucker

80 g Mehl

60 g Kakao

½ Flasche Bittermandelaroma

50 g Nougat

Fruchtkompott:

700 g Beeren (frisch oder TK)

35 g Stärke

85 g Wasser

35 g Zucker

Nougatcreme:

500 g Mascarpone

200 g Nougat

200 g Schlagsahne

5 TL San-apart

Helle Tortencreme:

250 g Butter

100 g Puderzucker

300 g weiße Schokolade

300 g Mascarpone

1 Prise Salz

2 TL Vanilleextrakt

Außerdem:

50 g Nougat

Reispapier

rote Farbpaste

orangene Farbpaste

100 ml Sonnenblumenöl

goldene Zuckerperlen

Optional:

Blattgold

essbares Goldspray

Zubereitung Schritt für Schritt

Heller Boden:

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Die Masse sollte dabei deutlich heller werden. Das Eiweiß vorsichtig unterheben. Anschließend noch das Mehl sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform geben und circa 40 Minuten backen. Den Boden 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Den Rand lösen und den Boden auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Den Boden oben gerade abschneiden und waagrecht halbieren.

Dunkler Boden:

Die Springform mit Backpapier auslegen. Wie beim hellen Boden die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Bittermandelaroma schaumig schlagen. Auch hier sollte die Masse deutlich heller werden. Nun das Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Kakao mischen, sieben und ebenfalls unterheben. Den Teig in die Springform geben und bei gleicher Temperatur wie beim hellen Boden ebenfalls etwa 40 Minuten backen. Den Boden in der Form einige Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Den Boden begradigen und waagrecht halbieren.

Fruchtkompott:

Die Beeren waschen, putzen und größere Beeren in kleine Stücke schneiden. Wer TK-Beeren verwendet, lässt diese vorab auftauen und fängt dabei die Flüssigkeit auf. Die Beeren und den Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Stärke mit dem Wasser (alternativ kann hier die Flüssigkeit der Beeren verwendet werden) klümpchenfrei verrühren. Die Stärkemischung mit den Beeren verrühren und aufkochen. Die Beeren köcheln lassen, bis die Masse andickt. Dabei ständig rühren, damit die Beeren nicht anbrennen. Die Masse dann auskühlen lassen.

Nougatcreme:

Nougat bis auf 50 g mit der Sahne in einem Topf erwärmen, bis das Nougat geschmolzen ist. Die Nougatmasse erkalten lassen. Die Creme mit dem Handrührgerät aufschlagen und dabei das San-apart unterrühren. Weiterrühren, bis sie etwas fester geworden ist. Mascarpone glattrühren und die Nougatmasse unterheben. Die Nougatcreme in einen Spritzbeutel geben und kaltstellen.

Helle Buttercreme:

Die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die

zimmerwarme Butter auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten verrühren. Puderzucker und Salz dazu geben und nochmals gut verrühren. Die geschmolzene Schokolade kurz unterrühren. Die Mascarpone dazugeben und alles noch mal 2 bis 3 Minuten glattrühren.

Aufbau:

50 g Nougat in der Mikrowelle erwärmen, sodass es streichfähig wird. Das Nougat zwischen den beiden dunklen Böden verstreichen und die Böden wieder aufeinandersetzen.

Den unteren Teil des hellen Bodens auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umspannen. Am Rand etwa 2 cm hoch die Nougatmasse auftragen. Einen weiteren Ring etwas mittiger auftragen und in der Mitte einen Kreis der Creme platzieren (siehe Foto „Füllung“). In die Zwischenräume die Hälfte der Fruchtfüllung geben. Den dunklen Boden darauflegen und etwas festdrücken. Auf den dunklen Boden nochmals die gleiche Menge an Nougatcreme und Fruchtfüllung wie auf dem hellen Boden anordnen. Den oberen hellen Boden daraufsetzen und die Torte für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Tortenring von der Torte lösen. Die komplette Torte dünn mit der weißen Buttercreme einstreichen und dann nochmals mindestens 30 Minuten kaltstellen.

5 EL der Creme mit der roten Farbpaste einfärben, sodass ein dunkles Rot entsteht, davon etwa 4 EL für die Dekoration beiseite stellen. 5 EL mit etwas roter und etwas orangener Farbpaste einfärben. 8 EL mit orangener Farbpaste einfärben. Auf den unteren Teil der Torte rundum die dunkelste Buttercreme mit einem Messer auftragen. Anschließend die gemischte Buttercreme und am oberen Rand sowie obenauf die orangene Buttercreme auftragen (siehe Foto „Einstrich“). Mit einer Teigkarte die Buttercreme glattstreichen. Da die verschiedenen Farben etwas ineinanderlaufen, entsteht ein schöner Verlauf. Die Torte dann zur Stabilisierung nochmals 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dekoration:

Das Reispapier vierteln und die Blätter in verschiedenen Größen herausschneiden (siehe Foto „Blätter“ oben). Die rote Farbpaste mit etwas Wasser in einem tiefen Teller anrühren. Die Reispapierblätter einzeln in den Teller legen und von beiden Seiten einfärben. Die Blätter auf Backpapier legen und über Nacht trocknen lassen.

Das Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Der Boden sollte etwa 1 cm dick mit Öl bedeckt sein. Die Reispapierblätter einzeln in die Pfanne geben und kurz frittieren (siehe Foto „Blätter“ unten). Die Blätter auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Einige der Blätter mit der beiseite gestellten roten Buttercreme aufeinandersetzen, sodass eine Blume entsteht. In die Mitte der Blume etwas Buttercreme geben und mit den goldenen Zuckerperlen als Blütenstempel dekorieren (siehe Foto „Blüte“). Die Blume mittig auf der Torte platzieren. Die restlichen Blätter mit etwas Tortencreme am Rand der Torte befestigen. Wer möchte, kann den oberen Rand der Torte noch mit Blattgold

dekorieren und die Blütenblätter mit Goldspray verzieren.

Julia Ernsting

Die Fotos zur Schritt-für-Schritt-Anleitung finden Sie in LZ 19-2026 ab S. 56.