Artikel vom 05.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 10:30 Uhr

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

Schmetterlingstorte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm):
Teig:
6 Eier,
200 g Zucker,
1 P Vanillezucker,
1 Prise Salz,
200 g Weizenmehl,
½ TL Backpulver.

Vanillecreme:
2 P Vanillepuddingpulver,
200 g Zucker,
750 ml Milch,
1 TL Vanillepaste,
9 Blatt Gelatine,
600 ml Schlagsahne.

Außerdem:
3 EL rote Marmelade,

Früchte nach Wahl zur Dekoration,
frisch oder aus der Dose,
4 lange Schoko-Keks-Stäbchen,
250 ml Wasser,
1 P Tortenguss klar.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz fast steif schlagen. 100 g Zucker und Vanillezucker dazu geben und weiter schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Anschließend das Eigelb mit dem restlichen Zucker so lange verrühren, bis die Masse deutlich heller und schaumig ist. Die Eigelbmasse vorsichtig auf den Eischnee geben und von Hand unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls von Hand unterheben. Den Teig in die Springform geben und circa 45 Minuten backen. Den Biskuit abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit etwas Milch glatt rühren. Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Das Ganze einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Gelatine nach und nach unter den Pudding rühren und diesen dann direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Den Pudding abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und den Pudding portionsweise unterrühren. Den Boden bei Bedarf begradigen und einmal waagerecht halbieren. Den unteren Teil mit einem Tortenring umspannen und die Marmelade darauf verstreichen. Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Den zweiten Boden auf die Creme geben. Von der übrig gebliebenen Creme wieder die Hälfte auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Die Torte und die restliche Creme für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring lösen und die Torte in der Mitte durch schneiden. Die Halbkreise mit den Rundungen zueinander drehen und jeweils links und rechts ein kleines Dreieck ausschneiden, sodass es wie Flügel aussieht. Die übrig gebliebene Vanillecreme mit dem Handrührgerät nochmal aufschlagen und den Rand damit bestreichen. Die Torte mit den Früchten belegen sodass der Körper und die Flügel des Schmetterlings zu erkennen sind. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und mit einem Löffel über den Früchten verteilen. Zum Schluss noch die Schoko-Keks-Stäbe auf die passende Länge kürzen und als Fühler sowie als Augen in die Torte stecken.

Julia Ernsting