Erdbeer-Prosecco-Muttertagstorte

Zutaten für eine Torte (Herzform):

Für den Tortenboden:

300 g	Ei (6 Stück)
180 g	Zucker
	Salz
120 g	Weizenmehl 550
60 g	Weizenpuder/Stärke
25 g	Kakaopulver
35 g	Wasser

Tipp: Für die kleinere Herzform einfach die Rezeptangaben halbieren.

Zubereitung:

Für den Tortenboden:
Die Eier und den Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf auf ca. 40 - 50° C erwärmen. Anschließend wird die Masse kalt aufgeschlagen. Weizenmehl und Weizenpuder sieben und vorsichtig unterheben. Danach sofort backen.

Um einen Tortenboden besser schneiden zu können, empfiehlt es sich ihn bereits einen Tag vorher zu backen.

Im Holzbackofen:
bei 210° C einschießen
Backzeit: 30-35 Minuten

Im Elektro-Steinbackofen:
210° C Oberhitze
130°C Unterhitze
Backzeit: 30-35 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
bei 180° C einschießen
Backzeit: 30-35 Minuten

Für den Erdbeer-Fond:

150 g	pürierte Erdbeeren
55 g	Zucker
Schuss	Zitronensäure
3 Blatt	Gelatine
300 g	Sahne

Für den Prosecco-Fond:

150 g	Prosecco
40 g	Zucker
3 Blatt	Gelatine
300 g	Sahne

Tipp: Für die kleinere Herzform einfach die Rezeptangaben halbieren.

Für den Erdbeer-Fond:
Fruchtpüree, Zitronensäure und Zucker auf ca. 50° C erwärmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in den warmen Fond einziehen lassen. Diesen dann wieder auf ca. 20° C abkühlen lassen.

Sahne aufschlagen und auf dreimal nach und nach vorsichtig unter den Erdbeer-Fond heben.

Für den Prosecco-Fond (weiß):
Prosecco und Zucker auf ca 50° C erwärmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in den warmen Fond einziehen. Diesen dann auf ca. 20° C wieder abkühlen lassen.

Sahne aufschlagen und auf drei Mal nach und nach vorsichtig unter den Prosecco-Fond heben.

Zusammensetzen der Torte:
Tortenboden* zweimal durchschneiden.
Einen Boden in einen Tortenring setzen und den Prosecco-Fond darauf streichen.

Nun wieder einen Boden darauflegen und darauf den Erdbeer-Fond geben. Die Torte nun zum durchkühlen für ca. 4-5 Stunden in den Kühlschrank geben. Nachdem die Torte gut durchgekühlt ist kann sie mit ca. 600 g aufgeschlagener Sahne eingestrichen werden und nach Belieben verziert werden.

* Es bleibt ein Tortenboden übrig. Diesen können Sie einfrieren und für andere Torten oder Desserts benutzen.