

„Februar“

Valentin Torte

Ein Schokoladen-Tortenboden

Schneiden Sie den
Tortenboden in drei Teile.

Meringue-Buttercreme :

4 Eiweiss

225 g Zucker (2½ dl)

250 g Margarine

100 g Erdbeeren



Füllung:

1½ dl Vollrahm

150 g Erdbeeren

Dekor:

150 g Erdbeeren

Eiweiss und Zucker in einer Schale im Wasserbad umrühren bis die Meringue gut fest ist, 65°C. Den Topf von dem Herd nehmen und bis die Meringue abgekühlt ist umrühren, ca. 10 Minuten. Lauwarme Margarine einfügen gleichzeitig umrühren. Erdbeeren pürieren und einmischen.

Auf dem unteren Kuchenteil die Meringue-Buttercreme verteilen. Auf das mittlere Kuchenteil geschlagener Vollrahm und geschnittene Erdbeeren. Auf dem Deckel und auf die Seite die Meringue-Buttercreme ausbreiten. Kleine „Rosen“ spritzen und mit Erdbeeren dekorieren.



Copyright 2016



KIA-MIA