



Drip Cake Muttertagstorte mit Vanille und Pistazien

🕒 240–300 Min 🍷🍷🍷

Zubereitung

Zutaten für 6 Portionen

🔥 = Kotányi Produkte

Für den Biskuitboden

7 Stk.	Dotter von Bio-Eiern
60 g	Wasser, heiß
300 g	Kristallzucker
240 g	Mehl
6 Stk.	Eiklar von Bio-Eiern
0.5 Stk.	Bio Zitrone, die Schale davon
1 Stk.	🔥 Vanille Bourbon Schote ganz
1 Prise	🔥 Meersalz jodiert grob

Für die Meringue

4 Stk.	Eiklar (die Dotter unbedingt für die Creme beiseitestellen)
200 g	Zucker
1 Pkg.	Rosa Lebensmittelfarbe (Gel- oder Pastenfarben – keine flüssige Lebensmittelfarbe verwenden)
1 Prise	🔥 Zimt gemahlen
1 Prise	🔥 Meersalz jodiert grob
	Cake-Pops-Stiele

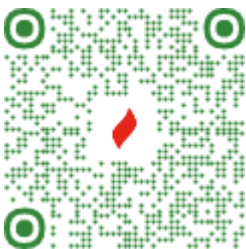
Für die Buttercreme zum Einstreichen

660 g	Butter, zimmerwarm
7	Eiklar (die Dotter unbedingt für die Creme beiseitestellen)
375 g	Kristallzucker
1 Prise	🔥 Meersalz jodiert grob
300 g	Candy Melt Masse

- 1 Die Butter für die Swiss Meringue Buttercreme aus dem Kühlschrank geben und auf Zimmertemperatur bringen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze aufheizen und eine Springform (18-20 cm) nur am Boden buttern und stauben (spart man die Seitenränder aus, backt der Kuchen schön gerade in die Höhe – andernfalls zieht er sich zusammen).
- 3 Die Eier trennen. Das nicht verwendete Eiklar für die Meringue aufheben und einstweilen kühl stellen.
- 4 Dotter, 100g Kristallzucker, heißes Wasser, Vanillemark und Zitronenschale so lange schlagen bis eine ganz schaumige Masse entsteht (10-15 Minuten).
- 5 Das Eiklar mit dem Salz anschlagen, nach und nach die 200g Kristallzucker einrieseln lassen und zu einem stabilen Eischnee schlagen.
- 6 Mehl abwiegen und beiseitestellen. Wer den Mandelbiskuit wählt, Mehl und Mandeln zusammenwiegen und beiseitestellen.
- 7 Eigelb und Eischnee mit einem Schneebesen vermischen und das Mehl oder das Mehlmandelgemisch mit dem Schneebesen unterheben.
- 8 In die Springform füllen und ca. 45 min backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem scharfen Messer am Rand der Springform entlang fahren und dadurch den Kuchen von der Springform lösen.
- 9 Den Boden stürzen und vor dem Füllen gut im Kühlschrank auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Meringue für die Meringueherzen und die Swiss Meringue Buttercreme zum Einstreichen vorbereiten.
- 10 Meringue für die Meringueherzen: Die Menge reicht für 6 Meringueherzen und Meringuetropfen zum Dekorieren. Den Backofen auf 75 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 11 Backblech mit Backpapier vorbereiten und unter das Backblech die Schablone für die Herzen legen. Die Cake-Pops-Stiele auf das Backpapier legen (die Stiele sollen ca. bis zur Hälfte der Herzen reichen). 2 Dressiersäcke vorbereiten (1x mit einer Lochtülle 15 mm, 1x mit einer Sterntülle 8 mm).
- 12 Das Eiklar mit Zucker und Salz über dem Wasserbad auf 65 °C bringen, dabei immer gut mit dem Schneebesen rühren.
- 13 In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer kalt schlagen und mit Zimtpulver abschmecken.
- 14 Die abgekühlte Masse in zwei Schüsseln füllen, mit der Lebensmittelfarbe

Für die Füll-Creme

500 g	Milch
100 g	Dotter
100 g	Kristallzucker
500 g	Obers
500 g	Gewaschene und geviertelte Erdbeeren
25 g	Pistazien, gehackt
8	Blatt Bio Gelatine



hell- und dunkelrosa einfärben (hier sehr schnell arbeiten und nicht zu lange rühren sonst wird die Meringue zu flüssig) und die Masse in die vorbereiteten Tüllen geben.

- 15 Meringueherzen und Tupfen aufspritzen und für ca. 2 Stunden im Backofen trocknen. Unbedingt einen Kochlöffel in die Backofentüre einklemmen. Sollten sich die Herzen nach 2 Stunden noch nicht vom Backpapier lösen weiterbacken bis sie sich lösen.
- 16 Buttercreme zum Einstreichen der Torte:
Eiklar mit Zucker und Salz über dem Wasserbad auf 65 °C bringen, dabei immer gut mit dem Schneebesen rühren.
- 17 In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer kalt schlagen. Während des kalt Schlagens schon einfärben.
- 18 Nun die Butter nach und nach zugeben, bis eine fluffige Buttercreme entsteht. Bis zur Verwendung beiseitestellen (aber nicht in den Kühlschrank geben – die Creme wird sonst zu fest).
- 19 Die Füllcreme anfertigen:
Die Bio Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker verrühren und beiseite stellen.
- 20 Die Milch mit der Vanille aufkochen, vom Herd nehmen, den Eigelbzucker unterrühren und unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Nicht zu heiß erhitzen, sonst flockt die Creme aus.
- 21 Die Gelatine ausdrücken und unterrühren.
- 22 In eine Schüssel füllen. Eine zweite größere Schüssel mit kaltem Wasser füllen, die Schüssel mit der Vanillemasse hineinstellen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde sulzen lassen.
- 23 Wenn die Masse zu sulzen beginnt, die Sahne aufschlagen und unterheben.
- 24 Die Torte füllen:
Den ausgekühlten Boden in 3 Böden mit ca. 2,5 cm Dicke schneiden und den ersten Boden mit einem Tortenring umstellen.
- 25 Die Hälfte der Vanillecreme einfüllen, die Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen und mit Pistazien bestreuen.
- 26 Mit dem zweiten Boden in gleicher Weise verfahren, den dritten Boden als Deckel aufsetzen und die Torte am besten über Nacht, mindestens aber 4 Stunden kalt stellen.
- 27 Die Torte einstreichen:
Die Torte aus dem Tortenring schneiden und diese mit Hilfe der Winkelpalette mit der Buttercreme einstreichen. Die Buttercreme am Rand möglichst senkrecht abziehen.
Die Torte für 10 min. in den Kühlschrank stellen dann nochmals einstreichen und abziehen. Hier über mehrere Runden arbeiten – mit jeder Runde wird die Buttercremeschicht glatter.
- 28 300g Candy Melts Masse erwärmen, mit etwas Pflanzenfett verdünnen und mit einem Löffel tröpfchenweise vom Rand der Torte fließen lassen. Nun die Masse auf der Oberfläche der Torte verteilen und zügig mit einer Winkelpalette verstreichen (hier rasch arbeiten sonst zieht die Candy Melts Masse zu schnell an).

29 Die Torte nun mit den Meringueherzen, den Meringuetropfen und anderen Dekoelementen (Pistazien, Eiswaffeln oder Blumen) dekorieren.