

EINFACHES SMASH-CAKE REZEPT

Biskuitmasse für eine 19 cm große Springform

Zutaten Bisquitteig

- 4 Eiweiss
- 4 Eidotter
- 140 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 40 g Stärke (Maizena)
- fein geriebene Schale einer Zitrone
- Prise Salz

Zubereitung Bisquit:

Das Eiweiss mit dem Zucker und einer Prise Salz sehr steif schlagen. Die geriebenen Zitronenschale und den Vanillezucker, so wie die 4 Eidotter unter die Schneemasse rühren. Das Mehl mit der Stärke vorsichtig unterheben. In die Formen füllen und bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze ca. 25 – 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen!

Bisquit aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

Zutaten Creme:

- 500ml Patisserie Creme*
- Puderzucker nach Bedarf
- Lebensmittelfarbe (rosa oder blau)



Zubereitung Creme:

Patisserie Creme* nach Packungsanweisung aufschlagen, mit Puderzucker und Lebensmittelfarbe nach Geschmack und Konsistenz vermischen.

Für die Tortenböden:

z.B. Himbeermarmelade fein passiert (kann natürlich auch eine andere Marmelade sein)

Den Bisquit ein- oder zweimal teilen und mit passierter Marmelade bestreichen. Achtung 1cm rundherum frei lassen, damit später die Marmelade nicht am Rand rauslaufen kann. Alle Böden zusammen setzen und rundum mit der Creme bestreichen. (Zum einen haften die Rosen darauf besser und zum andern schimmert der Bisquit später nicht durch)

Jetzt können die Röschen auf die Torte gespritzt werden. Wichtig ist hierbei die richtige Tülle zu benutzen.

Am Besten fängt man mit der oberen Fläche an.

Gleichmässige Kreise spritzen, von innen nach aussen und zur Seite hin auslaufen lassen.

An der Aussenseite von unten nach oben durcharbeiten.

Wenn zwischen den Rosen noch Lücken sind, können diese mit kleinen Spritzern ausgetupft werden.

