

Motiv-Torte

Zutaten | 1 Torte

Für den Knetteig:

500 g	Mehl
200 g	Butter
150 g	Puderzucker
1 TL	Backpulver

Für die Füllung:

300 g	Mascarpone
200 g	Joghurt
200 g	Sahne
2 Päckchen	Cremespeise mit Zitronengeschmack, Instantpulver zum Kaltanrühren
200 g	frische Beeren für die Dekoration

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Knetteig zu einem Teig verkneten.
- Für ein Motiv müssen zwei identische Böden gebacken werden. Daher den Teig in zwei Hälften teilen. Eine Teighälfte direkt auf Backpapier ca. daumendick ausrollen. Unter das Backpapier ein angefeuchtetes Küchenpapier legen. So verrutscht der das Backpapier beim Ausrollen nicht auf der Arbeitsfläche hin und her.
- Für die Vorlage das gewünschte Motiv (z.B. Herz, Stern oder Zahl) auf Papier vorzeichnen, ausschneiden und auf den ausgerollten Teig legen. Mit einem Messer das Motiv aus dem Teigboden ausschneiden und die Teigreste entfernen. Den Boden mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und bei 160°C ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- Für den zweiten Boden den Vorgang wiederholen. Beide Böden gut auskühlen lassen.
- Für die Füllung Mascarpone und Joghurt mit dem Zitronencreme-Pulver zu einer glatten, festen Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Zitronencreme haben. Die Zitronencreme in einen Spritzbeutel füllen und auf den unteren Boden auftupfen. Den zweiten Boden darüber schichten und ebenfalls gleichmäßig mit der Zitronencreme Tupfer darauf setzen.
- Beeren waschen und putzen. Anschließend die Torte mit den Beeren bunt verzieren.

Tipp:

Bei der Deko sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, ob frisches Obst, Schokostreusel oder Blume.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
332 kcal	20,6 g	32 g	4,5 g	47 mg