

Rosen-Torte

Für 1 Torte (12 Stücke):

Für die Teigmasse:

280 g Weizenmehl	90 g Speisestärke	50 g Kakaopulver, ungesüßt
$\frac{1}{4}$ TL Salz	250 ml Pflanzenöl	250 g Zucker
2 Eier (Größe M)	4 EL rote Speisefarbe	250 ml Buttermilch
1 TL Vanille Extrakt	1,5 TL heller Essig	1,5 TL Natron

Füllung, Frosting:

125 g weiche Butter	175 g Frischkäse	430 g Puderzucker, gesiebt
---------------------	------------------	----------------------------

Zwei Backformen von 23 cm Durchmesser ausbuttern. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

In eine große Schüssel Mehl, Stärke, Kakao und Salz sieben und vermengen.

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer in einer zweiten Schüssel das Öl und den Zucker kurz aufschlagen. Die Eier und die Speisefarbe dazugeben und 2 Minuten weiterschlagen. Dann die Buttermilch und Vanille Extrakt dazugeben.

Mit einem Teigschaber oder einem Holzlöffel sanft die Mehl-Stärke-Kakao-Mischung unter rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Essig und Natron mischen und gründlich unter die Masse rühren.

Die Masse in die vorbereiteten Backformen verteilen und im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher den Gartest machen. Dafür den Zahnstocher in der Kuchenmitte einstecken und wieder herausziehen. Der Kuchen ist perfekt, wenn keine Masse am Zahnstocher klebt.

Den gebackenen Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Der Kuchen sollte ganz ausgekühlt sein, ehe Füllung und Frosting darauf verteilt wird.

Für die Füllung (Frosting) mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter und Frischkäse cremig schlagen, dann Puderzucker dazugeben und einige Minuten kräftig aufschlagen. Die Masse für etwa 30 Minuten kaltstellen, damit sie etwas fester wird. Tipp: Man kann die aufgeschlagene Frostingmasse auch auf 2 Schüsseln verteilen, die eine Hälfte dann mit etwas roter Lebensmittelfarbe einfärben und dann vorsichtig unter die weiße Hälfte mischen, so dass sich ein Marmoreffekt ergibt.

Zum Zusammenstellen der Torte einen Kuchen auf eine Platte legen, darauf achten, dass die Oberfläche ebenmäßig flach ist (vielleicht muss man die Böden ein wenig begradigen, wenn sie sehr gewölbt sind).

Etwas Füllung auf der flachen Seite des Bodens verteilen und den zweiten Boden daraufsetzen. Dann etwas Füllmasse sehr dünn auf den Seiten der Torte und auf der Oberseite verstreichen. So die Torte und übrige Frischkäsemasse wieder 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Übrige Frischkäsemasse (Frosting) in einen Spritzbeutel mit einer Stern-Tülle geben. Mithilfe dieses Spritzbeckens das Frosting in Rosenform auf die Torte dressieren. Am besten außen anfangen und versuchen die Rosen gleichmäßig und eng aneinander zu setzen. Die Seiten kann man semi-nackt lassen, so kommt die Oberfläche und die Rosen perfekt zur Geltung!

Cynthia Barcomi am 08. Januar 2019