



Muttertags-Charlotte

Zutaten

4 fertige Obstböden, Ø 20 cm

für die Füllung:

500 g Mascarpone

80 g Puderzucker

50 g Tortencreme Pulver „Erdbeere“

Prise Salz

800 ml Schlagsahne

300 g Erdbeermarmelade

50 g Baiser

für die Dekoration:

200 g Löffelbiskuits

250 g frische Erdbeeren

20 g Baiser

schmales Stoffband

100 g weiße Schokolade

2 Zahnstocher oder Holzspieße



Zubereitung

Für die Creme Mascarpone mit Puderzucker, Tortencreme, 200 ml Schlagsahne und Prise Salz zu einer glatten Creme verrühren. Restliche Schlagsahne steif aufschlagen und anschließend unter die Creme heben. $\frac{1}{4}$ der Creme abheben und für die Dekoration beiseitestellen.

Obstböden aus der Verpackung nehmen und Torte wie folgt schichten:
Etwas Marmelade auf den Tortenboden streichen, mit Creme bedecken und Baiser darüberstreuen. Weiteren Tortenboden folgen lassen und das Ganze weitermachen, bis am Ende der letzte Tortenboden nur noch mit Marmelade bestrichen wird.

Torte eng mit z.B. einem Tortenring stabilisieren und ca. 1 Stunde im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Für die Dekoration die Torte mit übriger Creme einstreichen, glattstreichen und ringsherum von außen Löffelbiskuits „ankleben“.

Die frischen Erdbeeren sowie das Baiser oben auf die Torte setzen, sodass kein Tortenboden mehr zu sehen ist. Abschließend ein Schleifenband nehmen, um die Torte wickeln und mit einer kleinen Schleife an Ort und Stelle halten.

Zusätzlich kann man weiße Schokolade schmelzen, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und auf ein Stück Backpapier „Mama“ schreiben. Am Anfang und Ende einen Zahnstocher in die Schokolade drücken und ca. 15 Minuten im Kühlschrank festwerden lassen. Anschließend auf der Torte platzieren.

