

## Zutaten:

### Rührteig

225 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe L)  
200 g Mehl  
4 g Backpulver  
70 g gem. Mandeln

### Füllung

8 Blatt Gelatine  
500 g Erdbeeren  
2 EL Zitronensaft  
250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
75 g Puderzucker  
150 g Schlagsahne

### Buttercreme

750 g [Snow Creme](#)  
480 g Butter  
2 EL Puderzucker  
verschiedene Lebensmittelfarben



**Zubereitungszeit:** 60min

**Backzeit:** 35min

**Temperatur:**

Umluft: °C

## Zubereitung:

### Rührteig:

Butter mit Zucker und Salz weißcremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** über die Masse sieben, Mandeln zufügen, kurz unterrühren. Den **Profiring 18** und das **Marmor-Krusti** (kleinste Einstellung) auf den mit einer **Dauerbackunterlage** versehenen **Thermo-Star Vario** stellen. Den Teig gleichmäßig in den Formen verteilen, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 165°C Umluft ca.35 Minuten backen. Stäbchenprobe. Auskühlen lassen. Die Böden mit dem **Torten- und Garniermesser** zweimal waagrecht aufschneiden (evtl. oben gerade schneiden).

### Füllung:

Die Gelatine einweichen. 200 g Erdbeeren klein schneiden. Restliche Erdbeeren und Zitronensaft pürieren. Puderzucker, Magerquark und Mascarpone verrühren. Erdbeerpüree zufügen und die Gelatine angleichen. Die Sahne steif schlagen und mit dem **Softliner groß** unterheben. Erdbeerwürfel zugeben.

Die Formen schichtweise mit Rührteigböden und Erdbeercreme füllen. Letzten Boden als Deckel auflegen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

### Fertigstellung:

Die Kuchen aus den Formen lösen und auf die **Oxford satin edition** setzen. Den runden Kuchen mittig mit einem **Herzlein** ausstechen. Eckigen Kuchen durchschneiden und alles zusammensetzen (siehe Bild).

Für die Buttercreme Butter mit dem Puderzucker weißcremig schlagen. Die **Snow Creme** auf drei bis viermal unterrühren. Das Symbol komplett dünn einstreichen (Krümelbindung). Ca. 2 /3 Buttercreme beliebig einfärben und die Torte damit einstreichen. Restliche Buttercreme in 4 Portionen aufteilen und in unterschiedlichen Farbabstufungen mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Cremes jeweils in einen Spritzbeutel mit Rosen- und Sterntülle füllen. Das Frauensymbol beliebig dekorieren.