

Muttertagstorte

(jakö) Eine Mama freut sich über jede kleine Aufmerksamkeit, die man ihr schenkt, über Selbstgemachtes umso mehr – da bietet sich eine Torte zum Muttertag doch ideal an.

Eine leckere Variante bietet eine Himbeertorte an, die mit dem fruchtig, süßen Geschmack überzeugt.

ZUBEREITUNG. Für den Biskuitteig benötigt man: sechs Eier, zwei Esslöffel warmes Wasser, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 50 Gramm Speisestärke, einen Teelöffel Backpulver und eine Prise Salz. Den Dotter, Zucker und das Wasser schaumig rühren, danach das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver und die Prise Salz zusammen vermischen. Nun das vermischte Mehl mit dem steif geschlagenen Eischnee abwechselnd in die Dottermasse unterheben und verrühren. Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben und in den vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ungefähr für 20 Minuten goldbraun backen. Ist der Teig goldbraun gebacken, kann man ihn herausnehmen und auskühlen lassen. Damit der Teig nicht zu trocken wird, kann

man ihn mit Wasser und Himbeersirup beträufeln – wer möchte, kann auch einen Schuss Rum hinzufügen. Der Biskuitteig kann nun mit einer Kuchenform, beispielsweise in Herz Form, ausgestochen werden.

CREMIGE FÜLLUNG. Für die Creme benötigt man 500 Gramm Himbeeren, sieben Blätter Gelatine, 500 Gramm Topfen, 160 Gramm Staubzucker, 20 Gramm Vanillezucker und 250 Gramm Schlagobers. Die Gelatine in heißem Wasser einweichen und auflösen lassen. In der Zwischenzeit kann man die Himbeeren pürieren und den Topfen, den Zucker und Schlagobers zu einer Masse verrühren. Die Gelatine hinzufügen und die Creme auf den Kuchen verstreichen. Die Form mit einer Frischhaltefolie abdecken und für vier bis fünf Stunden in den Kühlschrank stellen. Als Topping können noch Himbeeren verwendet werden.

10 Jahre
telfs
PARK
Nur was
ich brauche

**MUTTER
TAG
12. MAI**
GRATIS FOTOSPASS
FÜR DIE KINDER
INKL. SOFORTDRUCK
10:00 - 13:00 UHR
BEIM TELFSPARK STAND

1 x 300 €
MAMA-SHOPPINGBUDGET
3 STUNDEN ZEIT
ALLE INFOS UNTER:
WWW.TELFSPARK.AT/MUTTERTAG

18 Shops
400 gratis
Parkplätze
www.telfspark.at

HAARZEIT

REINKOMMEN • DRANKOMMEN • GENIEßEN

Alles Gute zum
Muttertag
wünscht euer Haarzeit Team

EIN GUTSCHEIN
www.haarzeit.at Das ideale
Geschenk für jede Mutter...

Jasmin, Stylistin
Corinna, Stylistin
Antonata, Stylistin
Diana, Friseurmeisterin
Theresa, Stylistin
Jessica, Lehrling 3. LJ
Sarah, Chefin und Friseurmeisterin

So findest Du uns:
6460 Imst, Langgasse 78b
T: 05412-61361
M: salon@haarzeit-imst.at
Öffnungszeiten:
Di - Do: 09.00 - 18.00 Uhr
Fr: 09.00 - 19.00 Uhr
Sa: 08.00 - 15.00 Uhr
www.haarzeit-imst.at
like us on facebook

Wir freuen uns auf Dich!