

1. Augusttorte

Bisquit

300 Gramm Butter

300 Gramm Zucker

6 Eier

200 Gramm Weizenmehl

3 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Essig

2 Teelöffel Vanillezucker

Rote Lebensmittelfarbe



Füllung

300 Gramm Butter

400 Gramm Puderzucker

300 Gramm Frischkäse (naturbelassen)

500 Gramm Mascarpone

Dekoration

1/4 l Sahne

Rote Lebensmittelfarbe

Flagge, Streussel...

Herstellung Bisquit

Butter und Zucker zusammen schlagen. Dann Eier hinzufügen und gut verquirlen. Die restlichen Zutaten dazugeben und den Teig gut verrühren. Als letztes die rote Lebensmittelfarbe hinzufügen, bis der Teig die richtige rote Farbe hat.

In 20-cm-Springform den gesamten Teig hineinfüllen und bei 180 Grad etwa 45 Minuten lang backen. Boden ganz abkühlen lassen, danach in der Mitte halbieren.

Herstellung Frischkäsefüllung

Butter und Puderzucker zu einer gleichmässigen Masse verrühren. Mascarpone und Frischkäse hinzufügen und erneut schlagen. Füllung in Spritzbeutel abfüllen.

Zusammenbauen

Einen Ring in der Mitte beider Böden ausschneiden. *Zum Ausschneiden habe ich zwei Schüsseln in zwei unterschiedlichen Grössen verwendet, sodass ich einfach einen Ring aus dem Boden ziehen konnte.* Der entfernte Ring muss ca. 2 cm breit sein. (Den übrig gebliebenen Kuchen zB für Cakepop verwenden)



Ersten Boden, der nun in zwei Teile zerlegt ist, auf die Tortenplatte legen. Anschliessend Ring mit Frischkäsefüllung auffüllen.

Wenn der Ring mit Frischkäsefüllung gefüllt ist, wird eine Schicht auf die gesamte Torte gelegt, und zwar in der Höhe, in der der Ring tief ist („2 cm“). Nach dem Auflegen den zweiten Tortenboden darauflegen und den Ring darin mit Frischkäsefüllung füllen. Ca. 1 h Kühl stellen (auch über Nacht)

Einen 1/4 Liter Sahne aufgeschlagen und mit roter Lebensmittelfarbe (*Im Beispiel ist es weiss, ich fände einen roten Abschluss schöner fürs Schweizerkreuz*) einfärben. Die Torte damit bestreichen und ggf. mit Flaggen und Streussel verzieren.