

# Lecker gefüllte Torte für Silvester

Ihr Lieben <3

mein diesjähriges Törtchen für Silvester ist zweistöckig und so eine ideale Partytorte. Außen optisch passend für eure Silvesterparty und innen lecker gefüllt mit einer Erdbeer-Prosecco-Creme und einer Schoko-Amaretto-Buttercreme.

**Für die untere Etage** habe ich einen Biskuit nach dem Rezept [\\*HIER\\*](#) in einem Backring mit 22cm Durchmesser gebacken. Gefüllt ist diese Etage mit einer fruchtig spritzigen Erdbeer-Prosecco-Creme und dafür benötigt ihr folgende

*Zutaten:*

*250g Mascarpone*

*250g Magerquark*

*125g Zucker*

*1 Pck. Vanillezucker*

*300ml süße Sahne*

*2 Pck. gem. Gelatine*

*1 Glas Erdbeeren (Abtropfgewicht 245g)*

*100ml Erdbeersaft*

*200ml Prosecco*

*Zubereitung:*

*Die Erdbeeren abgießen und den Saft dabei auffangen, denn davon benötigt ihr 100ml. Die Gelatine in den Saft einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Zwischenzeitlich die Sahne steif schlagen und in einer weiteren Schüssel den Mascarpone mit dem Magerquark, Zucker und dem Vanillezucker cremig verühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und mit der Quarkmasse zusammenrühren. Dazu erst ein paar Löffel der Quarkmasse zu der warmen Gelatine gebe um die Temperatur anzugleichen und Klümpchenbildung zu vermeiden und*

anschließend erst die Gelatine in die Quarkmasse geben. Nun wird die Sahne untergehoben und der Prosecco eingerührt. Bevor sie zum Füllen verwendet wird, sollte die Creme etwas angelieren.

Zum Einstreichen dieser Torte habe ich [\\*DIESE\\*](#) italienische Meringue Buttercreme in der doppelten Menge zubereitet und die Torte damit, wie im Video zu sehen, eingestrichen und dekoriert.



Für die obere Etage habe ich das 3/4 Rezepte meines Biskuits – Rezept [\\*HIER\\*](#) – in der Schokovariante zubereitet, den Teig in zwei 16cm Backrahmen aufgeteilt und gebacken. Die restliche Buttercreme der unteren Etage habe ich mit etwas Kakaopulver und Amaretto aromatisiert und außerdem habe ich dem Leuterzucker auch etwas Amaretto zugegeben und damit die Biskuitböden getränkt.



Leuterzucker ist eine ideale Kuchenboden-Tränke und wird aus Zucker und Wasser hergestellt. Im Verhältnis 1:1 wird Zucker und Wasser gemischt, kurz abgekocht, nur damit sich der Zucker löst und anschließend abkühlen lassen – fertig. Der

Leuterzucker kann mit div. Aromen, Sirups, Alkohol usw. geschmacklich verfeinert werden.

Eingedeckt ist die Torte mit fertigem schwarz eingefärbten Fondant, den ihr u. a. in meinem [Shop](#) kaufen könnt.

Ich wünsche euch nun viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole :\*