

# Rosen-Torte

Ein Traum von Torte! Raffiniert ist die Füllung mit Meringuenbröseln.  
Alternativ zu den Erdbeeren können Sie auch eine  
Waldbeeren-Mischung verwenden.

**Rezept für 12 St. bzw. Springform Ø 26 cm**

**Zubereitungszeit: ca. 45 Min.; Backzeit: ca. 35 Min.**

## Zutaten:

**Für den Teig:**  
50 ml Milch  
50 g Butter  
5 Eier, 2 Eigelb  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone  
1 Prise Salz  
120 g Weizenmehl Type 405 (z. B. von Aurora)  
30 g Speisestärke

**Für die Creme:**  
¼ l Schlagsahne  
1 Päckchen Sahnefest  
250 g Erdbeeren  
150 g Mini-Meringuen

**Für die Garnitur:**  
250 g Puderzucker  
1 EL Rosensirup  
Speisefarbe rot  
3-4 EL Wasser  
unbehandelte Rosenblüten

Für den Teig die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Eier, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz sehr schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Anschließend die Milch mit der aufgelösten Butter nach und nach zugeben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer vom Springformrand lösen und gestürzt auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden. Mini-Meringuen zerbröseln, dazu am besten in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit dem Wellholz darüberrollen. Sahne mit Sahnefest steif schlagen. Erdbeerstücke und Meringuenbrösel unter die Schlagsahne heben. Den Tortenboden ein- oder zweimal durchschneiden. Beerensahne auf den oder die unteren Böden verteilen. Oberen Boden aufsetzen. Für die Glasur 250 g Puderzucker mit 3-4 EL Wasser, 1 EL Rosensirup verrühren und nach Belieben mit der Speisefarbe pink tönen. Tipp: Geben Sie das Wasser löffelweise hinzu, so können Sie die Konsistenz des Gusses gut kontrollieren. Anstatt der Speisefarbe können Sie auch Himbeersirup verwenden oder das Wasser durch Kirschsafte ersetzen, das verleiht der Glasur noch eine feine, fruchtige Note. Glasur großzügig über die Torte gießen.

Die Blütenblätter in die noch nicht ganz trockene Glasur streuen.

