

„Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



Rosentorte

Zutaten :

1 Biskuit für 3-4 Scheiben
1 Glass Rosengelee

Buttercreme:

1 Sahnepudding
200 ml Rosensirup
300 ml Milch
600 g Butter
80 g Rosenzucker

Zubereitung:

puddingpulver in etwas Milch glatt rühren. Restliche Milch und den Sirup verrühren. Erhitzen und einen Pudding kochen. In eine Schüssel füllen und erkalten lassen. Hat sich eine Haut gebildet, diese entfernen. Nun die Butter und den Zucker schaumig rühren .

Jetzt den Pudding löffelweiße unterrühren (Butter und Pudding sollte die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Buttercreme).

Den Biskuit zwei bis drei mal durchschneiden. Die erste Scheibe mit Gelee bestreichen, dann mit Creme. So fort fahren, bis die Biskuitscheiben aufgebraucht sind. Nun die Torte ringsum mit Buttercreme einstreichen. Auf der Oberfläche ca. 16 Stücke markieren und Dekorieren. Dies kann mit Marzipanrosen, oder kurz vor dem servieren, mit echten Rosenblättern gemacht werden. (Rosenblätter sind essbar)