Muttertagstorte

Zutaten für eine Torte:



Biskuit:
4 Eigelb
2 Esslöffel warmes Wasser
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eiweiß
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

Füllung:
5 Blatt Gelatine
600 g Sahne
10-12 Kirschlikör Pralinen
60 g Zucker

Glasur:
100 g Halbbitterkuvertüre
100 g Sahne

Außerdem:
Zuckerblumen
Zuckerperlen
fertige Marzipanrosen

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen. Herzförmiger Ring mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen.
Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.
Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken und auflösen. Pralinen mit einem scharfem Messer vierteln. Sahne steif schlagen, dabei langsam die aufgelöste Gelatine unterschlagen. Pralinen und Zucker untermischen.
Den Herzboden aus der Form lösen und quer durchschneiden. Ein Boden auf ein Kuchengitter legen, und den Herzring darüber geben. Die Füllung hinein geben, und den zweiten Boden darauf legen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Für die Glasur gehackte Schokolade und Sahne in einem kleinen Topf schmelzen, kurz abkühlen lassen. Ring entfernen und die Glasur über das Herz gießen, gleichmäßig auf der Oberfläche und am Rand verstreichen. Mit Zuckerblumen, Zuckerperlen und Marzipanrosen nach Belieben garnieren.
Für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest geworden ist.