

## Frühlingsblumen-Wiese (ca. 16 Stücke)

### Zutaten:

#### *Für die Teige:*

80 g PICKERD Hochfeine Kuvertüre Vollmilch  
80 g PICKERD Hochfeine Kuvertüre Weiß  
80 g PICKERD Hochfeine Kuvertüre Zartbitter  
210 g Butter  
6 EL PICKERD Vanila  
200 g PICKERD Konditor-Mandeln gemahlen  
2 EL Backpulver  
3 EL Mehl  
3 Eier  
3 Eigelbe

#### *Für die Buttercreme:*

1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
500 ml Milch  
2 Eigelbe  
2 EL PICKERD Vanila  
2 EL Zucker  
200 g weiche Butter  
ca. 150 g Johannisbeergelee

#### *Für die Dekoration:*

PICKERD Fondant-Decke grün (430 g)  
PICKERD Fondant (450 g), rot, gelb, lila, rosa und weiß  
PICKERD Glitzer-Streusel rosa und grün  
PICKERD Perlmutterperlen  
Zuckerkleber

#### *Spezielle Utensilien:*

Tortenglätter  
Modellierwerkzeug  
Ausstechformen: Blätter, Blumen, Schmetterlinge  
Tortenrand Silikon Ausstecher

### Zubereitung:

1. Die Kuvertüre getrennt mit jeweils 70 g Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils 2 EL Vanila, je 1/3 der Konditor-Mandeln, 3/4 TL Backpulver, 1 EL Mehl, 1 Ei und 1 Eigelb unterrühren. Die Teige einzeln in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Durchmesser 26 cm) im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160) ca. 15-18 Minuten backen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.
2. Für die Buttercreme Puddingpulver, 4 EL Milch und Eigelbe verrühren. Restliche Milch mit Vanila und Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und abkühlen lassen (dabei den Pudding mit



Frischhaltefolie abdecken, damit dieser keine Haut bekommt). Butter schaumig schlagen und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Böden erst mit Gelee und dann mit Buttercreme bestreichen und zusammensetzen.

3. Die grüne Fondant-Decke ausrollen. Die Torte damit auf der Oberfläche und am Rand umkleiden, dabei den Rollfondant mit dem Tortenglätter überall glatt streichen. Anschließend die überstehenden Ränder mit einem scharfen Messer abschneiden.
4. Das übrige Fondant ca. 3 mm dick ausrollen und mit den Ausstechformen Blumen, Blätter und Schmetterlinge ausstechen und diese mit Zuckerkleber auf der Torte fixieren. Für die Randverzierung der Torte aus dem lila Fondant mit dem Tortenrand Silikon Ausstecher den Blätterrang modellieren und mit Zuckerkleber am unteren Rand der Torte fixieren. Die Torte mit Glitzer-Streuseln verzieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Backzeit: 15-18 Minuten

**Pro Stück:**

kJ/kcal: 2437/582

EW: 7,2 g

F: 37,7 g

KH: 54,3 g

BE: 4,5