

Rosewater White Cake

- FÜR DREI BÖDEN BENÖTIGT IHR -

drei 18cm Springformen

375g weiche Butter
375g Zucker
6 Eier
2 TL Rosenwasser
370g Mehl
4 TL Backpulver
2 EL Milch

- FÜR DIE FÜLLUNG UND DIE CREME ZUM UMMANTELN JEWELLS -

150g Mascarpone
150g Frischkäse
2 TL Rosenwasser
90g Puderzucker

Himbeeren zum verzieren (optional)



- ZUBEREITUNG -

- Heitzt euren Ofen auf 180 Grad vor. Legt den Boden der Springformen mit Backpapier aus und fettet es. Das hat den Vorteil das sich die Böden dann leicht lösen und man das Backpapier nur abziehen muss.
- Gebt die Butter und den Zucker in eine große Rührschüssel und schlägt es cremig.
- Gießt dann nach und nach die Eier dazu und verrührt es gut mit dem Mixer.
- Nun das Rosenwasser untermischen.
- Zum Schluß das Mehl und Backpulver unterheben, ggf. etwas Milch dazugeben.

- Teilt den Teig durch drei und verteilt ihn zwischen den Springformen. (Ich wiege es immer ab.)
- Backt die Böden für etwa 25 Minuten. (Stäbchentest nicht vergessen!)
- Die Tortenböden auskühlen lassen und eventuell begradigen (mit einem Messer ohne Zacken).

- Für die Creme den Mascarpone kurz cremig schlagen, und dann die restlichen Zutaten untermischen.
- Um das Törtchen 'zusammen zu bauen', legt ihr den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte o.ä. und verteilt etwas von der Creme auf dem Boden.
- Legt dann den zweiten Boden darauf und verteilt wieder Creme darauf.
- Den letzten Boden legt ihr mit der aufgeschnittenen Seite nach unten (falls ihr die Böden begradigt habt) auf die Creme, damit das Törtchen oben schön gerade ist.
- Verteilt nun den Rest der Creme auf und um das Törtchen. Wenn ihr möchtet könnt ihr es jetzt weiter verzieren.

Das Törtchen sollte im Kühlschrank gelagert werden.