



Herzogin „ Rosa Lavela“ Torte

Menge	Zutaten
	<u>für den TEIG</u> (Springform 22cm Herz)
4 Stck	Eier
180 g	Zucker
1 EL	Lavendelsirup
170 g	Mehl
30 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
	frische Lavendelblüten opt. 1 TL getrocknete Blüten
1 Stck	BIO Zitrone
3 EL	Wipferl-Zitronenmelisse Honig
2 EL	Rosenwasser
½ TL	Salz
	Backspray
	<u>für die FÜLLUNG</u>
130 g	Mascarpone
130 g	Topfen (Quark)
200 g	Sahne
200 g	Rosenmus od Rosenmarmelade
80 g	Puderzucker
1 EL	Rosenwasser
	<u>für die Garnitur:</u>
1 Stck	Eiweiss
150 g	feinsten Zucker
1 EL	Wasser
	Blätter von 3 BIO Rosen
2-3 Stck	Lavendelstiele
2 Stck	kleine Rosen

Zubereitung:

1. Dieses Mal fangen wir schon ein Tag vorher mit dem Kandieren der Rosenblätter an. Eiweiß mit 1 EL Wasser anrühren, nicht sprudeln, sodass keine Luftblasen entstehen. Mit einem Pinsel die Rosenblätter mit Eiweiß einpinseln, dann mit dem Zucker bestäuben.
2. Am nächsten Tag Schürze um und das Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.



3. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, Zucker und den Sirup langsam einrieseln lassen.
4. Das Eigelb unterziehen. Das Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen, in die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.
Ganz zum Schluss kommen die Lavendelblüten dazu, diese vorsichtig unterheben.
5. Die Springform ordentlich mit Backspray einfetten.
6. Die Biskuitmasse in die Form füllen und darin glattstreichen. Im vorgeheiztem Ofen 30–35 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Auskühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abspülen und trockenreiben.
Die Schale der Frucht fein abreiben, den Saft der ganzen Frucht auspressen.
Zitronen-Saft mit dem Honig und Rosenwasser verrühren.
8. Den Quark und den Mascarpone mit der Zitronenschale, Rosenmus und dem Zucker vermengen.
Die Rosenblätter fein hacken und gemeinsam mit 1 TL Rosenwasser unterheben.
Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben.
9. Den fertiggebackenen Biskuit von der Form lösen und waagrecht halbieren.
Den unteren Teil auf eine Tortenplatte setzen und mit der Hälfte der Honigmischung beträufeln.
Anschließend die Hälfte der vorbereiteten Creme darauf verteilen.
10. Den zweiten Teil des Biskuits auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Hälfte der Honigmischung beträufeln.
Anschließend die Creme über die gesamte Torte verstreichen.
Mit den kandierten Rosenblättern üppig belegen und ganz nach eurer Fantasie dekorieren.
Viola, nach dem Anrichten nur mehr Servieren.



Lucina's Tipps:



Lavendel-Sirup lässt sich leicht selber herstellen bzw. kann man ihn auch kaufen.

Meinen Wipfel-Zitronenmelisse-Honig kann man auch mit normalem Bienenhonig ersetzen.

Auch das Rosenmus bzw. die Rosenmarmelade kann man selber herstellen oder ansonsten erhält man es in einem guten, türkischen Laden.

Wer keine frischen Lavendelblüten zur Verfügung hat, kann auch getrocknete aus der Apotheke verwenden - jedoch nur die halbe Menge!

Die BIO-Rosenblüten bitte einen Tag vorher kandieren!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina