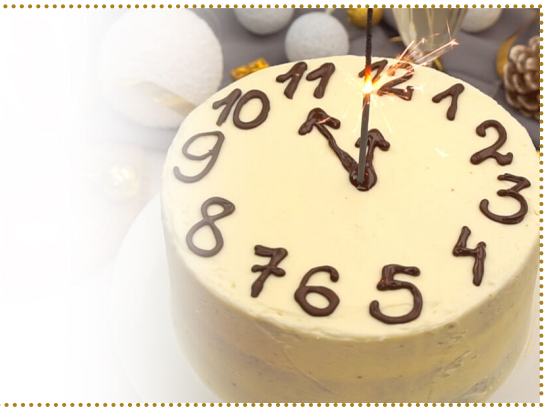
Silvester-Rezept cremige Sekttorte mit Butter



> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Teig verquirlen wir zuerst Butter, Zucker und Eier. Anschließend geben wir Mehl, Backpulver, Sahne, Mandel- und Vanille-Aroma hinzu und vermengen die Zutaten gut miteinander. Die Teigmischung nun in drei Springformen füllen und für 20 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben.
2. In der Zwischenzeit kann die Creme vorbereitet werden. Hierfür vermixen wir in einer Schüssel Butter, Puderzucker und Champagner bzw. Sekt.
3. Danach die Sekt-Creme zwischen den Böden verteilen und diese schichten. Achtung! Ein Teil der Creme zum Bestreichen der gesamten Torte außen übrig lassen.
4. Als optisches Highlight malen wir mit geschmolzener Schokolade eine Uhr auf die Torte und stecken abschließend eine Wunderkerze in die Mitte.

Zutaten



Für die Tortenböden:

- 460g GOLDSTEIG Butter
- 600g Zucker
- 5 Eier
- 500g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 180 ml Sahne
- 1 TL Mandel-Aroma
- 1 EL Vanille-Aroma

Für die Creme:

- 200g GOLDSTEIG Butter
- 400g Puderzucker
- 60 ml Champagner / Sekt

Für die Verzierung:

- 20g geschmolzene Schokolade
- Wunderkerze