

ERDBEER-KOKOS- TOPFENTORTE

Backen
mit
Christina

★★★★★ 5 bei 8 Bewertungen



Heute hab ich mal einfach was Neues ausprobiert – meine Kinder haben sich eine Erdbeertorte gewünscht – und das ist dann entstanden. Ein paar halbvolle Packungen diverser Milchprodukte hatte ich noch im Kühlschrank und aus denen hab ich dann einfach die Creme zusammengemischt. ?

Fazit: Eine Torte, die ich auf jeden Fall nochmals machen werden... jetzt aber das genaue Rezept und die Anleitung dazu...

Zubereitung

- 1** Zuerst einen umgekehrten Biskuitteig zubereiten. Dazu werden als erstes die Eier getrennt und die Eiklar zu einem steifen Schnee geschlagen. Danach werden die 4 Dotter unter ständigem Rühren eingeflossen. Anschließend den Zucker dazugeben und zum Schluss noch Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse in die Tortenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10-15 min. backen und danach gut auskühlen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit wird die Topfencreme zubereitet. Hierzu Qimiq glatt rühren, danach alle anderen Zutaten dazu und gut verrühren. Nun die Topfencreme auf den gut ausgekühlten Tortenboden gleichmäßig verstreichen
- 4** Zum Abschluss noch die Erdbeeren pürieren und die Gelatineblätter für ca. 10 min. in kaltem Wasser einweichen. Danach mit etwas Rum oder Wasser am Herd ganz langsam erwärmen bis sich die ganze Gelatine aufgelöst hat (vorsichtig, denn die Gelatine darf nicht zu heiß werden!). Jetzt ein paar Esslöffel vom Erdbeerpree zur Gelatine geben und gut verrühren – danach dieses Gemisch mit dem restlichen Erdbeerpüree vermischen und auf die Torte leeren.
- 5** Anschließend ein paar Stunden kalt stellen und genießen.



Zutaten

FÜR TORTENFORM Ø24 CM

TEIG

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Weizenmehl 700
- 1 Msp. Backpulver

CREME

- 1 Pkg. Qimiq
- 200 g Topfen
- 150 g stichfestes Joghurt
- 50 g Kokosette
- Zucker nach Geschmack
- 250 g Erdbeeren

ERDBEERSPIEGEL

- 150 g Erdbeeren
- 4 Blatt Gelatine