

ERDBEER TOPFENTORTE

★★★★★ 4.8 bei 160 Bewertungen



1 h 10 min



Rührteig



180 Grad



25 min

Endlich beginnt sie wieder – die Erdbeerzeit!

Zubereitung

- 1** Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren. Jetzt Backpulver, Mehl und Naturjoghurt unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 2** Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 3** Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Erdbeeren pürieren. Topfen mit Staubzucker, Naturjoghurt und den pürierten Erdbeeren vermischen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und in die Topfencreme einrühren. Den Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
- 4** Die gut ausgekühlte Torte auseinander schneiden, den Tortenring wieder rund herum stellen und mit der Creme füllen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren noch mit den frischen Erdbeeren verzieren.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø24 CM

TEIG

- 5 Eier
- 170 g Zucker
- 80 g Butter (weich)
- 160 g Weizenmehl 700
- 8 g Backpulver
- 40 g Naturjoghurt

TOPFENCREME

- 8 Blatt Gelatine
- 250 g Schlagobers
- 250 g Topfen
- 80 g Staubzucker
- 250 g Naturjoghurt
- 300 g Erdbeeren

ZUM VERZIEREN

- 200 g Erdbeeren