

ERDBEER TOPFENTORTE

★★★★★ 4.8 bei 186 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



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.

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