

ERDBEER-VANILLETORTE

★★★★★ 5 bei 18 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Zuerst die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und beiseite stellen. Danach die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Wasser untermengen und zum Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben.
- 2** Die Masse in die Tortenform (ca. 26 cm.) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Heißluft) ca. 25 min. backen. Gut auskühlen lassen.
- 3** Inzwischen für die Creme den Schlagobers steif schlagen und Qimiq, Topfen und Zucker gut schaumig verrühren. Nun den Schlagobers mit der Qimiq-Topfencreme vermengen.
- 4** Die gut ausgekühlte Torte waagrecht auseinanderschneiden und mit 2/3 der Vanillecreme füllen. Den Tortendeckel drauflegen und die restliche Creme drauf und auch am Rand verteilen.
- 5** Die Torte kurz kühl stellen und anschließend mit Beeren oder anderen Früchten garnieren.



Zutaten

FÜR TORTENFORM CA. Ø26 CM

TEIG

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 160 g Weizenmehl 700
- 1 Pkg. Backpulver
- 50 g Wasser

FÜLLE

- 250 ml Schlagobers
- 1 Pkg. Qimiq Vanille
- 250 g Topfen
- 50 g Zucker

GARNITUR

Erdbeeren (oder andere Früchte)