ERDBEER-VANILLETORTE

4.9 bei 30 Bewertungen

1 h | Biskuit | Heißluft | 180 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig (>Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) die Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Den Schnee beiseite stellen. Jetzt die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Anschließend löffelweise das mit dem Backpulver vermischte Mehl und das Wasser zugeben und alles nochmals kurz verrühren.

2. Jetzt den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in die Tortenform füllen.

3. Die Masse im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten. backen. Gut auskühlen lassen.

4. Inzwischen für die Creme das Schlagobers steif schlagen. Qimiq, Topfen und Zucker miteinander cremig rühren. Nun das Schlagobers unterheben.

5. Die gut ausgekühlte Torte waagrecht auseinanderschneiden und mit 2/3 der Vanillecreme füllen. Den Tortendeckel darauflegen und die gesamte Torte mit der restlichen Creme einstreichen.

6. Die Torte kurz kühl stellen und anschließend mit Erdbeeren belegen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 26 CM

TEIG

4	Eier
100 g	Zucker
160 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
50 g	Wasser

FÜLLE

250 ml	Schlagobers
2 Pkg.	Qimiq Vanille
250 g	Topfen
50 g	Zucker

GARNITUR

300 g	frische Erdbeeren