ERDBEERCREMESCHNITTE

4.9 bei 18 Bewertungen

1 h 10 min | Heißluft | 174 Grad | 35 min

Zubereitung

1. Als erstes die Eier trennen und das Eiklar mit der Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker sehr schaumig rühren. Dann das Öl-Wasser-Gemisch langsam einfließen lassen. Jetzt Mehl, geriebene Mandeln und Backpulver unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.

2. Die Masse auf einem Backblech verteilen und bei 175 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und den Tortenboden belegen.

4. Topfen mit Zucker und den Saft einer Zitrone vermischen. Die eingeweichte Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und in die Topfencreme einrühren. Den Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

5. Die Creme auf den mit Erdbeer belegten Kuchenboden verteilen. Anschließend für ein paar Stunden kaltstellen und nach Belieben verzieren.

Zutaten

FÜR 1 BLECH CA. 40 X 30 CM

TEIG

5	Eier
Prise	Salz
200 g	Zucker
125 g	Öl
125 g	Wasser
200 g	Weizenmehl 700
50 g	geriebene Mandeln
16 g	Backpulver

CREME

5 Blatt	Gelatine
500 g	Erdbeeren
250 g	Topfen
50 g	Zucker
	Saft 1 Zitrone
500 g	Schlagobers