# ERDBEERCREMESCHNITTE

4.9 bei 21 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 |