ERDBEERTORTE | BISKUITTEIG

5 bei 18 Bewertungen

50 min | Biskuit | Heißluft | 170 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Für den Biskuitteig (>Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) die Eier mit dem Zucker gut aufschlagen und anschließend das Wasser dazugeben. Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist.

2. Die Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.

3. Für die Creme Schlagobers mit Sahnesteif laut Packungsanleitung aufschlagen. Danach mit Mascarpone, Zucker und Vanillezucker vermischen.

4. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und die ausgekühlte Torte einmal durchschneiden.

5. Die Creme in einen Spritzsack (https://www.backenmitchristina.at/produkt/einwegspritzbeutel/) mit Tülle (https://www.backenmitchristina.at/produkt/sterntuelle-geschlossen-8-mm/) füllen und Tupfen auf den Tortenboden spritzen. Erdbeerschreiben darauf verteilen und nochmals Creme Tupfen daraufspritzen. Den zweiten Boden aufsetzen und kühl stellen.

6. Zum Verzieren nochmals Schlagobers mit Sahnesteif laut Packungsanleitung aufschlagen. Etwas Schlagobers in einen Spritzsack mit Sterntülle (https://www.backenmitchristina.at/produkt/franzoesische-sterntuelle-13-mm/) füllen. Den restlichen Schlagobers zum Verzieren verwenden. Abschließend Tupfen aufspritzen und mit halbierten Erdbeeren und Schokospänen dekorieren.

Zutaten

BACKRAHMEN RUND Ø 22 CM

TEIG

4	Eier
120 g	Staubzucker
4 EL	Wasser
120 g	Weizenvollkornmehl

CREME

300 g	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
250 g	Mascarpone
40 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
100 g	Erdbeeren

ZUM VERZIEREN

250 g	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
	Erdbeeren
	Schokospäne - Erdbeere