

# ERDBEERTORTE

★★★★★ 4.8 bei 85 Bewertungen



Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und den Dottern schaumig rühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Wasser kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3** Inzwischen für die Creme Topfen mit Staubzucker, Sauerrahm, Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif vermischen. Das Schlagobers mit einer Packung Sahnesteif laut Packungsanweisung zubereiten.
- 4** Die fein geschnittenen Erdbeeren in die Topfencreme einrühren und anschließend das Schlagobers unterheben.
- 5** Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfen-Erdbeer-Creme füllen.
- 6** Die Oberseite der Torte mit Marmelade bestreichen. Die restlichen Erdbeeren fein schneiden und die Torte damit belegen. Das Tortengelee laut Packungsanweisung zubereiten und löffelweise über die Erdbeeren gießen.
- 7** Die fertige Torte für ein paar Stunden kalt stellen.

## Zutaten

### FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

#### TEIG

- 4 Eier
- 170 g Zucker
- 80 g zimmerwarme Butter
- 160 g Weizenmehl 700
- 8 g Backpulver
- 3 EL warmes Wasser

#### CREME

- 250 g Speisetopfen
- 0.5 Zitrone (Saft)
- 50 g Staubzucker
- 50 g Sauerrahm
- 250 g Schlagobers
- 3 Pkg. Sahnesteif
- 200 g Erdbeeren, fein geschnitten

#### BELAG

- 300 g Erdbeeren
- 1 Pkg. Tortengelee
- fein passierte Marmelade (Marille oder Erdbeere)