ERDBEERTORTE

4.8 bei 89 Bewertungen

2 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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)