

ERDBEERTORTE

★★★★☆ 4.7 bei 39 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter mit Zucker und Butter schaumig rühren. Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 2 Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Backofen ca 25-30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3 Für die Creme den Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm, dem Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif vermischen. Den Schlag mit einer Packung Sahnesteif laut Packungsanleitung zubereiten.
- 4 Die fein geschnittenen Erdbeeren in die Topfencreme einrühren und anschließend den Schlag unterheben.
- 5 Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfen-Erdbeercreme füllen.
- 6 Den Deckel der Torte mit Marmelade bestreichen. Die Erdbeeren fein schneiden und die Torte damit belegen. Das Tortengelee laut Packungsanweisung zubereiten und über die Erdbeeren gießen.
- 7 Die fertige Torte für ein paar Stunden kalt stellen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

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

CREME

- 250 g Speisetopfen
- 0.5 Zitronen (Saft)
- 50 g Zucker
- 50 g Sauerrahm
- 250 g Schlagrahm
- 3 Pkg. Sahnesteif
- 200 g Erdbeeren, klein würfelig geschnitten

BELAG

- 300 g Erdbeeren
- 1 Pkg. Tortengelee