SCHNELLE ERDBEERTORTE

4.8 bei 37 Bewertungen

40 min | Biskuit | Heißluft | 190 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Jetzt Mehl, geriebene Mandeln und Wasser unterheben. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in eine eingefettete und mit Brösel bestreuten Obstkuchenform (alternativ Tortenform) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

3. Den etwas ausgekühlten Tortenboden aus der Form lösen, umdrehen und danach dick mit Marmelade bestreichen. Anschließend mit den Erdbeeren belegen und je nach Wunsch ev noch mit einem (laut Packungsanleitung zubereiteten) Tortengelee bepinseln.

Zutaten

FÜR 1 FORM Ø28 CM

TEIG

5	Eier
160 g	Zucker
110 g	Weizenmehl 700
4 EL	Wasser
50 g	gemahlenen Mandeln (geschält)

BELAG

100 g	Marillenmarmelade
500 g	Erdbeeren
1 Pkg.	Tortengelee