# ERDBEERTORTE MIT HIMBEERSWIRL

4.8 bei 37 Bewertungen

1 h 30 min | Heißluft | 185 Grad

## Zubereitung

1. Die Eier gemeinsam mit dem Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren und das Öl unterrühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver und den geriebenen Mandeln vorsichtig unterheben.

   Jetzt die Masse in einen Tortenring (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-rund/) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 185 Grad Heißluft ca 35 Minuten backen und dann gut auskühlen lassen.

2. Die Gelatine laut Packungsanweisung in kaltes Wasser einweichen. Den Topfen mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen sowie den Schlag steif schlagen. Die Gelatine in 2 EL warmem Wasser auflösen und gut mit der Topfenmasse vermengen. Am Schluss noch den geschlagenen Schlag unterheben.

3. Die Erdbeeren auf den Tortenboden legen und die Creme darauf verteilen. Dann die Himbeeren pürieren und das Püree tupfenweise auf der Creme verteilen. Anschließend das Püree mit einem Spieß mit der Creme vermischen.

4. Die Torte danach noch für einige Stunden kalt stellen.

## Zutaten

**FÜR EINE TORTENFORM Ø24 CM**

### TEIG

| | |
|---|---|
| 120 g | Zucker |
| 4 | Eier |
| 10 g | Rapsöl |
| 110 g | Weizenmehl 700 |
| 8 g | Backpulver |
| 30 g | geriebene Mandeln |

### CREME

| | |
|---|---|
| 5 Blatt | Gelatine |
| 250 g | Speisetopfen |
| 50 g | Zucker |
| 15 g | Zitronensaft |
| 250 g | Schlagobers |
| 500 g | Erdbeeren |
| 100 g | Himbeeren |