

ERDBEERTORTE

★★★★★ 4.8 bei 22 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

1 Eier gemeinsam mit Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren, Öl unterrühren. Geriebene Mandeln, Mehl mit Backpulver vorsichtig unterheben.

Die Masse in feinen Tortenring füllen und im vorgeheizten Backofen bei 185 Grad ca 35 Minuten backen und dann gut auskühlen lassen.

2 Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Topfen mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen. 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 am Tortenboden verteilen. Danach die Creme darauf verteilen. 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 Ø22 CM

TEIG

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

CREME

350 g	Speisetopfen
50 g	Zucker
15 g	Zitronensaft
300 g	Schlagobers
500 g	Erdbeeren
5 Blatt	Gelatine
100 g	Himbeeren