



Biskuittorte mit Erdbeercreme

Biskuitmasse:

- 6 Eiklar
- 6 Dotter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Mehl
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Fülle:

Erdbeercreme:

- 250 g Guma Pâtisserie Creme
- 250 g Erdbeeren (fein püriert)
- 1 Becher Erdbeerjoghurt (180g)
- 4 Blatt Gelatine
- Staubzucker (Puderzucker) nach Belieben

einige Erdbeeren zum Dekorieren

- 250 ml Schlagobers
- 3 EL Erdbeermarmelade

Zubereitung:

6 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben. In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen!

Zubereitung Cremes:

Die 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren pürieren. Die Guma Pâtisserie Creme laut Packung mindestens 7 Minuten steif schlagen.

2 EL Wasser in einem Topf geben, leicht erwärmen und die Gelatine unter rühren auflösen, nicht kochen! Vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen und 3 EL Erdbeeryoghurt rasch mit dem Schneebesen einrühren. Das restliche Yoghurt zur aufgeschlagenen Guma Pâtisserie Creme geben, unterrühren, die aufgelöste Gelatine ebenfalls und anschließend das Erdbeermus leicht unterrühren. Mit Staubzucker (Puderzucker) abschmecken.

Die ausgekühlte Torte einmal durchschneiden. Den oberen Boden mit der Unterseite auf eine Tortenplatte legen, mit Erdbeermarmelade bestreichen. Einen Tortenring um den Tortenboden legen und die Creme einfüllen. Den zweiten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen und für einige Stunden, am besten über Nacht kühlen.

Schlagobers aufschlagen, Erdbeermarmelade unterrühren. Einen Teil der Creme auf die Oberseite streichen, den Rest in einen Spritzsack füllen und die Torte damit verzieren.

Mit ein paar Erdbeeren dekorieren und nun bleibt nur mehr - genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedlig.at