



## **Erdbeer Traumtorte**

Zutaten:

### ***Biskuitmasse:***

- 3 Eiklar
- 3 Dotter
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 20 g Stärke (Maizena)
- fein geriebene Schale einer Zitrone

### ***Creme:***

- 600 g Erdbeeren
- 400 g Topfen (Quark) 20 %
- 3-6 EL Staubzucker
- 6 Blatt Gelatine
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

### ***Erdbeerspiegel***

- 200 g Erdbeeren
- 2 Blatt Gelatine

***Weiters:*** Marmelade zum bestreichen des Tortenbodens, ein paar schöne Erdbeeren für die Demo und geschmolzene weiße Schokolade zum Verzieren.

### ***Zubereitung:***

3 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 3 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl, Maizena und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben. In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten

goldbraun backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen! Jedes Backrohr ist anders. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.  
Die ausgekühlte Torte eventuell begradigen. Mit beliebiger Marmelade

bestreichen. Erdbeermarmelade macht sich natürlich am besten. Auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

4 EL des Erdbeermark (von den 600 g) in einen Topf geben, leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zum Erdbeermark geben und rasch unterrühren. Topfen (Quark) glattrühren und zum Erdbeermark geben. Gut unterrühren. Die geschlagene (Sahne) unter die Creme heben und mit Staubzucker abschmecken. Die Creme auf den Tortenboden gießen.  
Für ca. 2 Stunden kühl stellen.

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das restliche Erdbeermark (200 g) leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen, etwas abkühlen lassen. Torte aus dem Kühlschrank holen und die Masse auf die Creme leeren. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen damit die Torte richtig durchgekühlt ist. Ich mache das meist über Nacht.

Torte aus dem Ring lösen, mit etwas geschlagenem Schlagobers den Rand einstreichen, mit weißer, geschmolzener Schokolade und Erdbeeren verzieren.

Und fertig ist der Erdbeertraum 😊

Ich wünsche euch gutes Gelingen und hoffe, euch schmeckt sie ebenso gut wie uns.

Liebe Grüße, deine Gudrun von Mödling.

***[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)***