



Erdbeeren Traum Torte

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

Erdbeerenspiegel

- 200 g Erdbeeren püriert
- 2 Blatt Gelatine

Weiters: Marmelade zum Bestreichen des Tortenbodens, ein paar schöne Erdbeeren für die Deko 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 am besten. :-) Auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

Schlagobers (Sahne) steif schlagen.

Die 800 g Erdbeeren pürieren.

4 EL vom Erdbeermus (von den 800 g) in einen Topf geben, leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zum Erdbeermus geben und rasch unterrühren. Topfen (Quark) glattrühren und ebenfalls zum Erdbeermus geben. Gut unterrühren. Das geschlagene Schlagobers (Sahne) unter die Creme heben und mit Staubzucker abschmecken. Die Creme auf den Tortenboden gießen.

Für ca. 3 Stunden kühl stellen.

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das restliche Erdbeermus (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 :-)

Liebe Grüße, deine Gudrun von Mödling.

Ich wünsche euch gutes Gelingen.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte - Rezepte - Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR - „Gudrun von Mödling“ und müssen - vor Verwendung - schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.