

Fruchtig aufgetischt!



© OZ-Verlags-GmbH

Foto: Rama, Redaktion: E. Möller-Giesen

Erdbeer-Torte

Rama



Foto: Rama, Redaktion: E. Möller-Giesen

Sie brauchen für 1 Springform, Ø 26 cm:

- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 50 g Mehl Type 405
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Gelatine, gemahlen
- 500 ml Sahne (oder Sahneersatz, z. B. Rama Cremefine zum Aufschlagen)
- 200 ml Buttermilch
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Haselnuss Krokant (oder gehackte Nüsse)

So wird's gemacht:

- 1.** Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Zitronenabrieb zufügen.
- 2.** Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 3.** Gelatine in 100 ml kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Mit Zitronensaft und 75 g Zucker unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. 250 ml Sahne oder Sahneersatz und Buttermilch vermischen. Gelöste Gelatine unter die Mischung rühren. 30 Minuten kalt stellen.
- 4.** Inzwischen Erdbeeren putzen, die Hälfte in Scheiben schneiden. 250 ml Sahne oder Sahneersatz steif schlagen und nach der Kühlzeit unter die Sahne/Sahneersatz-Buttermilch-Masse heben.
- 5.** Biskuitboden quer halbieren, den unteren Boden auf eine Tortenplatte oder einen großen Teller legen, Formrand umlegen. Mit den Erdbeerscheiben belegen. Etwa zwei Drittel der Creme daraufgeben und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen, Formrand entfernen. Torte mit der restlichen Creme einstreichen und 2 Stunden kalt stellen.
- 6.** Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden und die Torte belegen. Haselnuss Krokant vorsichtig an den Rand drücken.