Schwedische Erdbeertorte – Jordgubbstårta

Nicht nur an Midsommar ein Traum

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

Zutaten

- 3 Eier
- 85 g Zucker
- 35 g Speisestärke
- 40 g Mehl

Für die Zitronencreme

- 200 ml Schlagsahne
- 1 Bio Zitrone (geriebene Schale und Saft)
- 1 Ei

85 g Zucker
4 TL SanApart (alternativ 4 Blatt Gelatine)

Außerdem

500 g Erdbeeren (oder 250 g Erdbeeren und 250 g Heidelbeeren als Alternative)
200 g Schlagsahne
50 g Mandelblätter
1 P. Tortenguss, klar
Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Springform (24 cm/Durchmesser) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
3. Für den Teig die Eier mit dem Zucker über Wasserbad (ca. 60 Grad) mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einem festen Schaum schlagen. Achtung! Wenn das Wasserbad zu heiß ist, stockt die Eimasse. Den Topf von der Kochstelle nehmen und kaltrühren.
4. Mehl und Stärke mischen, auf den Eischaum sieben und unterheben.
5. Den Teig in die Backform geben und auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen.
6. Für die Zitronencreme Sahne steif schlagen und kaltstellen.
7. Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen.
8. Zitronenabrieb, 2 EL Zitronensaft und San Apart dazugeben. Alles verrühren.
9. Die geschlagene Sahne unterheben.
10. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die andere Hälfte ganz lassen oder halbieren (je nach Größe), es sollte nur einheitlich sein.
11. Mandelblätter in einer fettfreien Pfanne goldbraun rösten. Zur Seite stellen.
12. Den Kuchen aus der Form lösen und einmal waagerecht durchschneiden.
13. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring um den Boden legen.

14. Die Hälfte der Zitronencreme darauf geben und glattstreichen.
15. Die Erdbeerscheiben darauf verteilen.
16. Den zweiten Tortenboden auflegen und die restliche Zitronencreme darauf geben und wieder glattstreichen.
17. Die restlichen Erdbeeren darauf verteilen.
18. Torte für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.
19. Danach die Torte aus der Form lösen.
20. Restliche Sahne steif schlagen und damit den Rand der Torte bestreichen.
21. Die Mandelblättchen vorsichtig rundherum andrücken.
22. Tortengusspulver nach Anweisung zubereiten und mit einem Esslöffel oder Pinsel über die Früchte geben.
23. Falls noch Sahne übrig ist, diese in einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen und zwischen die Erdbeeren spritzen.