

Erdbeertraum



Diese Torte besteht aus drei Biskuitböden, die ich Dank einem Backformen-Set alle gleichzeitig gebacken habe. Alternativ nehmt ihr eine 20er Springform, dann verlängert sich die Backzeit auf 25-30 Minuten, Der Boden muss dann 2 x waagerecht geschnitten werden.

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 9 min

Zutaten für den Biskuit

5 Eier (Zimmertemperatur)

1 Prise Salz

150 g Zucker

1 EL heißes Wasser

1 P. Vanillezucker

150 g Mehl

Zutaten für die Füllung

500 g kleine Erdbeeren
2 EL Puderzucker
20 g Speisestärke
4 EL kaltes Wasser
80 g Erdbeermarmelade
400 ml Sahne
1 P. Vanillezucker

Außerdem

Fett und Mehl für die Form(en)

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Backform (en) mit 20 cm Durchmesser nur am Boden fetten und mehlen.
3. Eier trennen.
4. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach 75 g Zucker zugeben.
5. Die Eigelbe und 1 EL heißes Wasser in einer Rührschüssel verrühren, den restlichen Zucker und den Vanillezucker dazugeben und hellcremig aufschlagen (höchste Stufe).
6. Das Mehl auf die Eigelbmasse sieben, den Eischnee dazugeben und beides mit einem Schneebesen zügig unterheben.
7. Den Teig gleichmäßig in die Backformen geben und auf der mittleren und unteren Schiene 7-9 Minuten goldgelb backen. Nach der Backzeit die Biskuitböden in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.
8. Für die Füllung die Erdbeeren waschen und putzen. Einige Erdbeeren für die Deko zur Seite legen.
9. 150 g Erdbeeren mit 1 EL Puderzucker pürieren. Restliche Erdbeeren in kleine

Stücke schneiden.

10. Die Speisestärke mit 4 EL Wasser glattrühren.
11. Erdbeerpüree in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, die angerührte Stärke einrühren und noch einmal kurz aufkochen, bis die Masse andickt. Topf vom Herd nehmen und die kleingeschnittenen Erdbeeren unterrühren.
12. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Erdbeerkonfitüre glatt rühren und den Boden damit bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und die noch warme Erdbeermasse darauf verteilen (etwas für die Deko übrig lassen!) und abkühlen lassen.
13. Den restlichen Puderzucker (1 EL) mit dem Vanillezucker mischen.
14. Sahne auf mittlerer Stufe kurz verschlagen, Puderzucker-Vanillezucker-Mischung nach und nach einrieseln lassen und die Sahne steif schlagen.
15. 4-5 EL Sahne auf der Erdbeermasse verteilen und glatt streichen. Die Torte entweder komplett oder nur oben und an den Seiten nur leicht verteilen, so daß man die Böden noch erkennen kann.
16. Torte mit Erdbeeren und Sauce aus der Erdbeermasse verzieren.