

Erdbeertorte

Zeit gesamt
4h



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	145 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	75 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Blattgelatine	6 St.
Zitronen	1 St.
Erdbeeren	500 g
Mascarpone	400 g
Schlagsahne	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Springform 28 cm
Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee vorsichtig mithilfe eines Schneebesens unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen. Biskuit in eine Springform geben und im Backofen ca. 30 Min. backen. Biskuitboden abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. In einem Topf Erdbeeren und 2 EL Zitronensaft auf mittlerer Stufe erwärmen. Erdbeeren im Topf fein pürieren und Erdbeerpuree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.
4. In einer Schüssel Mascarpone, übrigen Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft glatt rühren. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einem Topf Erdbeermark erhitzen und Gelatine darin auflösen. 1–2 EL Mascarponecreme vorsichtig einrühren. Anschließend Erdbeermark in die Schüssel geben und mit restlicher Creme verrühren. Sahne vorsichtig unterheben.
5. Erdbeercreme auf dem Biskuitboden verteilen. Kuchen min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Erdbeertorte nach Belieben mit Minze oder frischen Früchten garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp:

Wenn es schnell gehen soll, kannst du natürlich auch einen fertigen Rührteigboden verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	212 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g