



Orangen-Erdbeer-Torte

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
35minSchwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	60 g
Speisestärke	60 g
Backpulver	0.5 TL
Blattgelatine	5 St.
Orangensaft	375 ml
Quark 20 % Fett i.Tr.	400 g
Schlagsahne	200 g
Erdbeeren	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

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

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 100 g Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Hälfte vom Eischnee mithilfe eines Schneebesens vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) gießen, glatt streichen und im Ofen für ca. 25 Min. backen.

2. Inzwischen Blattgelatine in wenig Wasser einweichen und ausdrücken. In einem Topf auf niedriger Stufe 300 ml Orangensaft mit Blattgelatine aufwärmen, sodass sie sich auflöst. Saft mit Quark und übrigem Zucker verrühren. Creme im Kühlschrank ca. 1 Std. kühl stellen.

3. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden.

4. Teigboden in zwei Böden schneiden. Böden mit übrigem Saft tränken. 1/3 der Creme auf einen Boden streichen und mit der Hälfte der Erdbeeren belegen. Den anderen Boden daraufsetzen, mit übriger Creme bestreichen. Orangen-Erdbeer-Torte bis zum servieren kalt stellen. Mit Erdbeeren garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	156 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g