

Erdbeer-Blüten-Torte

Eine einfache zweistöckige Torte für den Frühling mit Erdbeersahne.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

40 g Butter
4 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreichen:

etwa 4 EL Erdbeerkonfitüre

Füllung:

600 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Erdbeer-Sahne
200 ml warmes Wasser

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
etwa 24 Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie backe ich eine Erdbeer-Blüten-Torte?:

1 Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 3 Boden einmal waagrecht so durchschneiden, dass der obere Boden doppelt so dick wie der untere ist. Aus dem dickeren Boden einen Kreis herausschneiden, so dass ein etwa 4 cm breiter Gebäckrand übrig ist (Abb.1).



Den unteren Boden mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen und den Gebäckrand aufsetzen (Abb. 2).



- 4 Füllung zubereiten:

Sahne steif schlagen. Tortencreme mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und die Sahne unterheben. Einen Teil der Creme innerhalb des Gebäckrandes und auf dem Gebäckrand verstreichen. Den kleinen Boden mittig daraufsetzen und mit der restlichen Tortencreme einstreichen.

- 5 Verzieren:

Von der Kuvertüre mit einem Messer oder einem Sparschäler Späne abschaben. Die Späne auf der Torte und am Rand verteilen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren dekorativ mit den Dekorblüten belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Dekoration ist die Torte einfriergeeignet.