

Erdbeer-Sahne-Torte mit Marzipan

Das beste Rezept für eine fruchtige Erdbeer-Marzipantorte mit Biskuitböden, Erdbeer-Sahnecreme & frischen Erdbeeren als Topping.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

500 g Erdbeeren
750 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

150 g Erdbeerkonfitüre
1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke
25 g weiße Schokolade

Wie backe ich eine Erdbeertorte mit Marzipan?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

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

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden, einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

3 Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und etwa 6 Früchte zum Verzieren beiseitestellen. Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen und Vanillin-Zucker unterrühren.

- 4 Etwa ein Drittel der Sahne auf dem unteren Boden verstreichen und die Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen. Das zweite Drittel der Sahne auf die Erdbeeren geben und ebenfalls verstreichen. Übrige Erdbeerscheiben darauflegen und mit der restlichen Sahne bedecken. Zweiten Tortenboden auflegen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Tortenring lösen und die Torte mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen. Marzipan-Decke auflegen und an den Seiten etwas andrücken. Schokolade mit dem Sparschäler "raspeln" und die Erdbeer-Marzipantorte zusammen mit den Erdbeeren dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Erdbeeren auf Sahnetuffs setzen.

