

Erdbeer-Sahne-Torte

Diese Erdbeer-Sahne-Torte mit lockerem Biskuitteig und Erdbeeren lässt sich ganz einfach zubereiten. Die Sahne-Füllung schmeckt cremig-lecker.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

60 g Butter

4 Eier (Größe M)

175 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Tortenfüllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

750 g Erdbeeren

800 g kalte Schlagsahne

2 EL Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

Dekoration:

etwa 500 g Erdbeeren

Blätter Zitronenmelisse

Puderzucker

Wie backe ich eine Erdbeer-Sahne-Torte?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Butter zerlassen. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-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: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.
- 4 **Tortenfüllung zubereiten:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. Erdbeeren mit der Stielseite nach unten (große Früchte evtl. halbieren) dicht an dicht auf den Tortenboden stellen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Sahne mit Zucker und Vanille-Zucker halbsteif schlagen. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf nach Packungsanleitung auflösen. Die Sahne weiter schlagen, dabei die aufgelöste Gelatine in einem dünnen Strahl in die Sahne fließen lassen. Sahne komplett steif schlagen.
- 5 Sahne, **bis auf 3 EL**, auf den Erdbeeren verteilen und gleichmäßig verstreichen. Zweiten Boden auflegen, vorsichtig andrücken und die restliche Sahne darauf verstreichen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Dekoration zubereiten:**
Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. 1/3 der Erdbeeren pürieren. Etwas Erdbeerpüree auf der Torte verteilen. Restliches Püree und Erdbeerstücke vorsichtig vermengen und auf der Torte verteilen. Erdbeer-Sahne-Torte mit Zitronenmelisse und Puderzucker verzieren und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen oder einfrieren.

