

Erdbeersahnetorte mit Ricotta

Fruchtige Erdbeer-Ricotta-Torte mit frischen Erdbeeren und sahniger Ricottatorten-Creme mit diesem Rezept einfach selbst backen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Ricotta-Creme:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
550 g Erdbeeren
400 g kalte Schlagsahne
500 g Ricotta (ital. Frischkäse)
100 g Zucker

Zum Verzieren:

etwa 200 g Erdbeeren

Wie backe ich eine einfache Erdbeertorte mit Ricotta?:

1 Vorbereiten:

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

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- 3 Papier vorsichtig abziehen und den Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 **Ricotta-Creme zubereiten:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen und halbieren, eine Hälfte in den Kühlschrank geben. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Ricotta mit Zucker gut verrühren. Erst etwa 4 EL der Ricotta-Masse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Ricotta-Masse verrühren. Erst eine Hälfte der Sahne, dann die Erdbeerstücke unterheben. Die Erdbeer-Ricotta-Masse auf den Tortenboden geben, gleichmäßig verstreichen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Oberfläche angezogen ist (etwa 10 Min.) etwa 3/4 der Sahne auf der Torte glatt verstreichen. Übrige Sahne in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und kleine Tufts auf die Torte spritzen. Die Erdbeersahnetorte mit Ricotta mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 **Verzieren:**

Erdbeeren waschen, halbieren oder vierteln und nach Belieben an die Sahnetufts legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Ricotta können Sie Speisequark (40% F. i. Tr.) verwenden.

