

# Erdbeertorte vom Blech

Feiner Mandelboden mit einer Füllung aus aromatischen Erdbeeren und cremiger Mascarpone.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Backrahmen

### Eiweißmasse:

5 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
100 g Dr. Oetker gemahlene  
Mandeln  
40 g Weizenmehl

### Erdbeer-Füllung:

1 kg Erdbeeren (möglichst gleich  
große)  
etwa 4 EL Erdbeerkonfitüre

### Mascarpone-Creme:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
500 g Mascarpone

### Zum Verzieren:

Puderzucker

## Wie backe ich eine Erdbeertorte vom Blech?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen, Backrahmen (26 x 26 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**

### 2 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe aufschlagen. Unter Rühren nach und nach Puder- und Vanille-Zucker hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis eine stabile Masse entsteht (dies dauert 6-8 Min.). Mandeln mit Mehl mischen und vorsichtig, am besten mit einem großen Schneebesen, unterheben. Die Hälfte des Teiges im Backrahmen verstreichen, Backrahmen entfernen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 22 Min.**



- 3 Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Übrigen Teig auf die gleiche Weise verstreichen und backen.
  
- 4 **Erdbeer-Füllung zubereiten:**  
Erdbeeren waschen und putzen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und den gesäuberten Backrahmen darumstellen. Einige Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche an den Backrahmen auf den Boden setzen. Übrige ganze Erdbeeren dicht an dicht auf den Boden stellen.
  
- 5 **Mascarpone-Creme zubereiten:**  
Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanille-Zucker und Finesse zum Schluss kurz unterrühren. Mascarpone mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und die Sahne unterheben. Die Creme auf den Erdbeeren verstreichen. Den zweiten Boden in etwa 18 Rechtecke (etwa 8 x 4 cm) schneiden und auf die Creme legen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
  
- 6 **Verzieren:**  
Vor dem Servieren Backrahmen entfernen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte die Mascarpone zu kalt und zu fest sein, einfach kurz erwärmen. Sie lässt sich dann wunderbar cremig rühren.

