REZEPT FÜR KLEINE ERDBEER-ESPRESSO-TORTE

KLEINE ERDBEER-ESPRESSO-TORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 8-10 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Gelierzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 4 Eier (Größe M)
- 120 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 30 ml kalter starker Espresso
- 60 g Mehl Type 550
- 60 g Speisestärke
- 2 Msp. Backpulver

Für die Füllung:

- 650 g Erdbeeren
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 100 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 75 ml kalter starker Espresso
- 1-2 EL Zitronensaft

177

ZUBEREITUNG

373 Kcal	6 Gramm	37 Gramm	21 Gramm
Pro Stück (bei 10) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 60 g Braunen Bio-Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee sehr steif ist. Eigelb, 60 g Braunen Bio-Zucker und Salz dickcremig rühren. Espresso kurz unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee in 2 Portionen unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (ca. 20 cm Durchmesser) streichen. Im heißen Backofen 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Biskuit aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Etwa 25 kleine, schöne Beeren zum Verzieren kalt stellen. Übrige Beeren in dünne Scheiben schneiden, ca. 20 Scheiben ebenfalls kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kalt stellen.

3. Mascarpone mit 60 g Braunem Bio-Zucker und Vanillemark verrühren. Espresso leicht erwärmen. Gelatine abtropfen lassen und darin auflösen. 1-2 EL Mascarponecreme unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Mascarponecreme ziehen. Sahne unterheben.

4. 1/3 der Creme auf den untersten Biskuit streichen, mit der Hälfte der übrigen Erdbeerscheiben belegen. Zweiten Biskuitboden auflegen, Vorgang wiederholen. Dritten Biskuit auflegen, mit übriger Creme bestreichen. Nach Belieben Tortenrand dünn mit etwas Creme überziehen, so dass die Schichten noch durchscheinen. Mindestens 2

REZEPT FÜR KLEINE ERDBEER-ESPRESSO-TORTE

Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

5. Kalt gestellte ganze Erdbeeren erst in etwas Zitronensaft, dann in 30 g Braunen Bio-Zucker tauchen und auf die Torte setzen. Tortenrand mit übrigen 10 g Braunem Bio-Zucker bestreuen, mit übrigen Erdbeerscheiben verzieren und servieren.