

REZEPT FÜR KLEINE ERDBEER-SOMMERTORTE | SWEETFAMILY



KLEINE ERDBEER-SOMMERTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeiten

ZUTATEN

125 ml	Rapsöl
50 g	griechischer Joghurt (10 % Fett)
1	Ei (Größe M)
1	Eigelb
200 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Msp.	Salz
275 g	Mehl
1 TL	Backpulver
150 ml	Milch
75 g	Erdbeerkonfitüre (siehe Tipp)
40 g	SweetFamily Puderzucker
3 Päckchen	Sahnefestiger
400 g	Schlagsahne
250 g	Doppelrahmfrischkäse
abgeriebene Schale von je 1	Bio-Zitrone und Bio-Limette
500 g	Erdbeeren
nach Belieben	essbare Blüten zum Verzieren

ZUBEREITUNG

497

Kcal

pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

30

Gramm

Fett

1. Backofen auf [200 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Öl, Joghurt, Ei, Eigelb, Zucker und Salz cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren. Konfitüre unterziehen. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (ca. 20 cm Durchmesser) streichen. Im heißen Ofen 40-45 Minuten backen, dabei zum Ende der Backzeit Oberfläche locker mit Backpapier belegen, damit sie nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Herauslösen und in 3 Böden schneiden.

2. Puderzucker sieben. 30 g mit 2 Päckchen Sahnefestiger mischen. Sahne kurz anschlagen, Mix einrieseln lassen und steif schlagen. Frischkäse, übrige 10 g Puderzucker, 1 Päckchen Sahnefestiger und Zitruschalen kurz verrühren. Sahne unterheben und Creme mindestens 30 Minuten kühl stellen.

3. Erdbeeren putzen, waschen und bis auf einige kleine zum Verzieren vierteln oder in Scheiben schneiden. Untersten Tortenboden auf eine Platte legen, 1/3 der Creme darauf streichen, mit 1/3 Erdbeerviarteln belegen. Zweiten Boden auflegen, Vorgang zweimal wiederholen. Mit beiseite gelegten Erdbeeren und nach Belieben mit Blüten verzieren.

Tipp:

Ein Rezept für Erdbeerkonfitüre findet ihr [hier](#).