

REZEPT FÜR KLEINE ERDBEER-ESPRESSO-TORTE | SWEETFAMILY



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

ZUBEREITUNG

373

Kcal

Pro Stück (bei 10) ca.

6

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

Biskuit backen:

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.

Vorbereitung der Erdbeeren und Gelatine:

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.

Mascarponecreme zubereiten:

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.

Torte Schichten:

4. 1/3 der Creme auf den untersten Biskuit streichen, mit der Hälfte der übrigen

REZEPT FÜR KLEINE ERDBEER-ESPRESSO-TORTE | SWEETFAMILY

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 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Dekorieren und Servieren:

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