

REZEPT FÜR KLEINE ERDBEER-SOMMERTORTE



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



674

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 Erdbeerviertel 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](#).