

SCHNELLE ERDBEERTORTE MIT CREME



SCHNELLE ERDBEERTORTE MIT CREME

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

ca. 12 Stück | 60 Min.

Zutaten

Für den Biskuitboden:

- 3 Eier (M)
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 70 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver

Für Creme und Belag:

- ca. 900 g mittelgroße Erdbeeren
- 350 ml Milch
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Puddingpulver mit Mandel- o. Sahnegeschmack (für 500 ml Milch)
- 150 g Mascarpone

Für den Guss:

- 1 Pck. rotes Tortengusspulver
- 2 EL SweetFamily Unser Feinster



194

ZUBEREITUNG

239

Kcal

Stück

5

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden mit [Backpapier](#) ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) streichen. [Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15-18 Minuten goldgelb backen](#). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

2. [Erdbeeren](#) putzen, waschen und trocken tupfen. Für die Creme 250 ml Milch aufkochen. Übrige Milch, Zucker und Puddingpulver glattrühren. In die kochende Milch geben und zu einem Pudding kochen. Mascarpone kurz verrühren, zufügen und unterrühren. Creme von der Mitte auf dem [Biskuit](#) verteilen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann Erdbeeren dicht an dicht darauf setzen und ganz abkühlen lassen.

3. Tortengusspulver mit Zucker mischen und mit 250 ml kaltem Wasser (oder siehe Tipp) anrühren. Unter Rühren einmal aufkochen, bis der [Guss](#) klar wird. 1 Minute abkühlen lassen, dann mit einem Löffel von der Mitte aus über den Beeren verteilen. Mind. 15 Minuten fest werden lassen.

Tipp: Noch fruchtiger wird es, wenn man die Hälfte des Wassers im Tortenguss durch klaren Fruchtsaft, z. B. Apfelsaft ersetzt oder Holunderblütensirup verwendet.

SCHNELLE ERDBEERTORTE MIT CREME

Obst: Erdbeer