

Erdbeertorte

Zutaten:

für den Biskuit:

6 Eier | 180 g Zucker | 3 EL Wasser | 1 EL Öl | 240 g Mehl glatt

für die Erdbeer-Sahne-Füllung:

1 l Sahne | 3 EL Kristallzucker | 1 EL Sahnesteif | 250 g Erdbeeren |
4 gehäufte TL Staubzucker | 4 EL Erdbeermarmelade

Zubereitung:

Die Biskuittorte: Das Eiklar zu Schnee schlagen. Die Dotter mit Zucker, Wasser und Öl für ca. 10 Minuten mixen, danach den Schnee und das Mehl unterheben.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Die Sahne mit dem Kristallzucker 1 Minute schlagen, Sahnesteif zufügen und zu einer steifen Creme schlagen. Danach die Erdbeeren vierteln und den Staubzucker zugeben und nicht zu fein mixen. Die gemixten Erdbeeren vorsichtig mit dem steifen Schlagobers verrühren.

Die Biskuittorte in vier Schichten (Böden) teilen. Sollte der Deckel uneben sein, auch diesen begradigen.

1. Boden: Mit ca. 2 EL Marmelade bestreichen und darauf 1 cm Sahnefüllung
2. Boden: nur 1 cm Sahnefüllung
3. Boden: wieder mit ca. 2 EL Marmelade bestreichen, 1 cm Sahnefüllung und wenn noch Erdbeerstücke übrig sind, diese auch hier untermischen

Die restliche Sahne-Füllung wird jetzt zum Bestreichen der Torte verwendet. Den Deckel blickdicht bestreichen, an den Seiten können die Böden ruhig durchschauen.

Den Deckel mit Erdbeeren verzieren. Wer will kann auch Schokostreusel, Sahnerosen oder überhaupt echte Blumen verwenden - hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.



Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über dein Feedback
oder poste uns deine Torte zB auf Instagram und markiere uns mit @hotel.dorfer

