

ErdbeerTorte (Eigenkreation)

Boden: 4 Eier mit 150 g Zucker und 1 Prise Salz 8 Minuten
schaumig rühren
nach 3 Minuten 150 g flüssige Butter zufügen -
weiterrühren dann
130 g Mehl 405 und 70 g Speisestärke und 1 TL
Backpulver sieben und unter die Eimasse heben

in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen
und 200 g gewaschene und halbierte Erdbeeren auf
dem Teig verteilen.
Bei 160° Celsius ca. 40 Minuten goldgelb backen -
Stäbchenprobe!!

Boden erkalten lassen und stürzen - Tortenring anpassen

Topping: 200 g weiche Butter mit 200 g Puderzucker schaumig
aufschlagen
dann 200 g Frischkäse oder Mascarpone unterheben

200 g Erdbeeren pürieren und mit 5 g Pulvergelatine
nach Anleitung unterheben

1 Sahne mit Sanapart steifschlagen

alles miteinander vermengen und in den Tortenring auf
den Boden füllen

mit Erdbeeren dekorieren und in den Kühlschrank
für mindestens 2 Stunden stellen

Gutes Gelingen und guten Appetit