

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