

ErdbeerSahneTorte

(Eigenkreation)

BiskuitTeig: 6 Eier Größe M, 220 g Zucker, 20 g
Vanillezucker, 1 Prise Salz,

200 g Mehl, 80 g Speisestärke, 2 TL Backpulver

Eier mit der Prise Salz 1 Minute auf höchster Stufe der
Küchenmaschine aufschlagen - dann auf mittlerer Stufe 15 Minuten
weiterrühren lassen, wobei man in der 2. Minute den Zucker und
Vanillezucker in die Schüssel reinrieseln lässt.
Das Volumen hat sich nun verdreifacht.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 175° C Ober/Unterhitze
einstellen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier
auslegen.

Die anderen Zutaten mischen und durch ein Sieb streichen - das 2 x

Nun das Mehl-Gemisch auf 2x vorsichtig unter die Eimasse heben

Den „angehenden“ BiskuitTeig in die Form füllen und 40 Minuten
backen - nach Ende der Backzeit aus dem Ofen holen und im Ring
komplett auskühlen lassen - dann horizontal durchschneiden.

Füllung und Topping: 750 g gefrorene Erdbeeren, 250 g Zucker,
400 g Sahne, 500 g Quark, abgeriebene
Zitronenschale, 12 Blatt Gelatine (oder
entsprechende Pulvergelatine) 100 ml Wasser

Die gefrorenen Erdbeeren im Thermomix auf 2 x für 12 Sekunden
Stufe 10 zerkleinern - den Zucker dazugeben und auf Stufe 4 /10
Sekunden mischen - herausholen und unter den Quark mischen -

Sahne steifschlagen

Die Blattgelatine in dem Wasser einweichen und nach 5 Minuten in der Mikrowelle leicht erwärmen (Vorsicht nicht zu lange), bis die Gelatine sich aufgelöst hat, etwas abkühlen lassen und unter die Quarkmasse mischen - die Sahne ebenfalls unterheben.

Die Masse solange in den Kühlschrank stellen, bis die Gelatine etwas angezogen hat -

jetzt den unteren Tortenboden mit 2/3 der Masse bestreichen und den oberen Tortenboden auflegen -

Etwas Creme in einen Spritzbeutel füllen

Die restliche Creme oben auf der Torte und rundherum an den Seiten verstreichen.

Mit der Creme aus dem Spritzbeutel die Oberfläche dekorieren.

Jetzt für mindestens 4 Stunden - besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit