Rezept

Erdbeer-Sahne-Torte

Ein Rezept von Erdbeer-Sahne-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Boden

- **4** Eier
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **1 TL** Backpulver
- **120 g** Zucker
- **160 g** Mehl

Für die Erdbeer-Creme

- **500 g** Erdbeeren
- **2** Eigelbe
- **800 g** Sahne
- **8 Blatt** rote Gelatine
- **100 g** Zucker

Für die Garnitur

- **200 g** Sahne
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- Backpapier für die Form
- **1 Päckchen** Sahnesteif
- **100 g** halbierte geschälte Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform (ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 4 EL warmes Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

2. Das Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eigelb-Mischung rühren. Anschließend den Eischnee unterziehen.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.

4. Die Erdbeeren waschen und putzen (Stiele und evtl. dunkle Stellen entfernen). 3 kleine Erdbeeren zugedeckt beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Pürierstab pürieren.

5. Die Gelatine 5 Min. einweichen. Nach Packungsangaben auflösen, zunächst nur mit 3 EL Erdbeerpüree verrühren, dann in das restliche Püree rühren.

6. Die Eigelbe mit Zucker und 2 EL Wasser aufschlagen. Mit dem Erdbeerpüree mischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

7. Den Biskuit aus der Form lösen, die Erdbeersahne darauf verteilen. 2 Std. kalt stellen.

8. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit 12 Sahnetupfern garnieren. Die 3 Erdbeeren vierteln und jeden Sahnetupfer mit einem Erdbeerviertel verzieren. Den Rand der Torte mit den Haselnüssen bestreuen.