Rezept

Erdbeer-Himmelstorte

Ein Rezept von Erdbeer-Himmelstorte, am 05.06.2025

Zutaten

FÜR DEN RÜHRTEIG:

- **4** Eier (M)
- **300 g** Zucker
- **2 TL** Backpulver
- **75 g** Mandelblättchen
- **175 g** weiche Butter
- **175 g** Mehl
- **1 TL** Zitronensaft

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **400 g** Erdbeeren
- **500 g** Mascarpone (ital. Frischkäse)
- **1 EL** Vanillezucker
- **250 g** Sahne
- **60 g** Zucker
- **1 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale

AUSSERDEM:

- **2** Springformen (à 6 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Die Böden von zwei Springformen mit Backpapier belegen. Für den Teig die Eier trennen. Die Butter und 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Buttermischung rühren. Den Teig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Für das Baiser die Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen, den übrigen Zucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen. Die Baisermasse auf den Teigböden verstreichen und mit einem Esslöffel wolkenartige Vertiefungen hineindrücken. Die Mandelblättchen darauf verteilen.

3. Die Böden nacheinander im Ofen (Mitte) in jeweils ca. 25 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 1 Std. in den Formen abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

4. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und klein schneiden. Die Sahne steif schlagen. Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts luftig aufschlagen. Die Erdbeeren untermischen und die Sahne unterheben. Die Füllung auf einem Tortenboden verstreichen, den zweiten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Die Torte zugedeckt ca. 2 Std. kalt stellen.