

Erdbeertorte

Zutaten

Torte: 3 Eier, 6 dag Zucker, 4 dag Mehl, 2 dag Kakao;

Creme: 375 ml Schlagobers = 1 ½ Becher, 50 dag Erdbeeren, 18 dag Staubzucker, Saft einer kleinen Zitrone, 8 Blatt Gelatine

Glasur: 2 Blatt Gelatine, 10 dag Erdbeeren, 3 dag Staubzucker;

Zubereitung:

Torte:

- Tortenform mit Backpapier auslegen (rund ausschneiden)
- Eier mit Zucker sehr schaumig rühren (Schriftprobe)
- Mehl mit Kakao versieben und vorsichtig unterheben
- bei 180 Grad backen

Creme:

- Erdbeeren pürieren, Geschmackszutaten dazugeben,
- Gelatine einweichen (kaltes Wasser)
- Gelatineblätter ausdrücken und in einigen Löffel Erdbeerpüree vorsichtig erwärmen,
- Erdbeerpüree mit Gelatine vorsichtig unter andere Erdbeermasse rühren,
- Geschlagenes Obers unterheben

Fertigstellung

- Torte in einen Tortenreifen geben,
- Mit Creme auffüllen und einige Stunden im Kühlschrank anziehen lassen
- Glasur vorsichtig auf die Torte streichen

Glasur

- Gelatine wie oben vorbereiten und zu einigen Löffel Erdbeerpüree geben und vorsichtig erwärmen,
- Anschließend zum restlichen Erdbeerpüree geben und auf die Torte gießen,
- einige Stunden fest werden lassen