

Erdbeertorte

Zutaten:

50 g Mehl
3 Dotter
40 g Zucker
2 TL Vanillezucker
etw. Zitronenschale ger.
Prise Salz
2 Eiweiß

4 Blätter Gelatine
1/8 l Schlagobers
1/8 l Joghurt
60 g Staubzucker
Zitronensaft
130 g Erdbeeren püriert



Zusätzlich: Erdbeermarmelade, 1/2 kg Erdbeeren gewaschen und halbiert, 2 Pkg. Tortengelee rot

Zubereitung:

Backrohr auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dotter mit 10 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren, Eiweiß mit restlichem Zucker cremig aufschlagen. Schnee vorsichtig unter Dottermasse heben, Mehl ebenso einarbeiten. Auf zwei Blättern Backpapier je einen Ring in Größe einer Tortenform (Durchmesser 26 cm) zeichnen, Teig aufteilen und gleichmäßig glatt streichen. Am besten nacheinander backen, direkt im Anschluss auf Kristallzucker stürzen (entweder Backpapier oder Küchentuch). Backdauer etwa 10 min - bitte auf Farbe backen!

Für die Erdbeercreme Gelatine ca. 5 min in kaltem Wasser einweichen. Obers steif schlagen, pürierte Beeren mit Zucker und Zitronensaft kräftig rühren. Gelatine ausdrücken in ganz wenig aufgekochten Wasser auflösen und rasch in die Beerenmasse einarbeiten. Obers und Joghurt ebenso zügig unterheben.

Tortenring mit Folienstreifen (am besten klappt das mit Overheadfolie) auskleiden, ersten Tortenboden einlegen, Fülle darauf verteilen, zweiten Boden auflegen, vorsichtig andrücken. für mind. 3 Stunden kühlen. Erdbeermarmelade gleichmäßig verstreichen - sollte nur eine dünne Schicht sein. Zugeputzte Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen, Schnittfläche nach unten. Gelee nach Packungsanleitung zubereiten, erst nur löffelweise über Erdbeeren geben und leicht stocken lassen, dann erst den Rest darüber geben. Wenn das Gelee vollständig gestockt ist, mit einem kleinen, scharfen Messer von der Folie lösen und Tortenring entfernen. Folie vorsichtig ablösen.