



Erdbeertorte

Saison	Frühling	Anzahl Personen	12 Portionen
Zubereitungszeit	60 Minuten	Art des Menüs	Dessert
Kühl stellen	Mindestens 4 Stunden		
Kochgeschirr	Springform von 26 cm Ø		

Biskuit

3		Eiweiss	
1	Prise	Salz	
90	g	Zucker	Eiweiss mit Salz schaumig schlagen. 45g Zucker dazugeben und steif schlagen.
3		Eigelb	
1	Päckchen	Vanillezucker	Eigelb mit Vanillezucker und 45g Zucker schaumig schlagen.
90	g	Mehl	
1	TL	Backpulver	Mehl mit Backpulver mischen und zu der Eigelbmasse sieben. Mischen. Die Eischneemasse sorgfältig darunterziehen. In die mit Backpapier belegte Springform füllen.
			Im auf 180°C vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
50	g	Erdbeerkonfitüre, passiert	Ausgekühlter Biskuitboden in den Tortenring legen. Mit Erdbeermarmelade bestreichen.

Crème

500	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	Glatt rühren.
250	g	Halbfettquark oder Blanc battu	
170	g	Zucker	
1	Päckchen	Vanillezucker	
1		Zitrone, Saft und fein geriebene Schale	Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Saft unter die Qimiqmasse mischen.
2,5	dl	Vollrahm, geschlagen	Geschlagener Rahm sorgfältig unterheben und ¼ der Crème auf der Erdbeermarmelade verteilen.

Dekoration

750 g Erdbeeren

Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite in den Tortenring setzen. Die restliche Crème in den Tortenring füllen und glattstreichen.

Mindestens 4 Stunden kühlstellen (im Idealfall über Nacht).

Restliche Erdbeeren vierteln und auf der Torte verteilen.

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

