

# Erdbeerrahmtorte mit Ricotta

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

100 g Mehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Butter oder Margarine, weich  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier Grösse M  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

**Ricotta-Crème:**

6 Blätter Dr. Oetker Gelatine  
550 g Erdbeeren (vorbereitet  
gewogen)  
400 ml Schlagrahm kalt  
500 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
100 g Zucker

**Zum Verzieren:**

etwa 200 g Erdbeeren (vorbereitet  
gewogen)

**1 Vorbereiten:**

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Teig zubereiten:**

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und das Biskuit erkalten lassen.

**3** Papier vorsichtig abziehen und den Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

**4 Ricotta-Crème zubereiten:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Schlagrahm steif schlagen und halbieren, eine Hälfte in den Kühlschrank geben. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Ricotta mit Zucker gut verrühren. Erst etwa 4 EL der Ricotta-Masse mit Hilfe eines Schwingbesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Ricotta-Masse verrühren. Erst eine Hälfte des Schlagrahms, dann die Erdbeerstücke unterheben. Die Erdbeer-Ricotta-Masse auf den Tortenboden geben, gleichmässig verstreichen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Oberfläche angezogen ist (etwa 10 Min.) etwa 3/4 des Schlagrahms auf der Torte glatt verstreichen. Übrigen Schlagrahm in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und kleine Tuffs auf die Torte spritzen. Die Erdbeerrahmtorte mit Ricotta mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5 Verzieren:**

Erdbeeren waschen, halbieren oder vierteln und nach Belieben an die Rahmtuffs legen.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Statt Ricotta kann auch Speisequark (40% F. i. Tr.) verwendet werden.