

Leichte Frühlingstorte mit Erdbeeren

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

4 Eier
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Mehl
½ TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

350 g Erdbeeren
10 Blätter Dr. Oetker Gelatine
2 dl Rahm
500 g Joghurt
200 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Zitronensaft

Garnitur:

Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
150 g Erdbeeren
Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Eier in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Teig in die vorbereitete Form füllen und während ca. 25 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen. Biskuit aus der Form lösen und auskühlen lassen. Das ausgekühlte Biskuit einmal waagrecht durchschneiden.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder den Springformrand rundherum stellen.

3 Füllung:

Für die Füllung Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rahm steif schlagen. Joghurt, Philadelphia®, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit 4 EL Joghurt-Frischkäse-Masse verrühren, nochmals erwärmen und unter die restliche Masse rühren. Den geschlagenen Rahm langsam darunterziehen.

Die Hälfte der Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Die Hälfte der Crème daraufgeben. Den zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Die restlichen Erdbeeren und die restliche Crème daraufgeben und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Garnitur:

Für die Garnitur Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, halb in die Glasur tauchen, mit Pistazien verzieren und trocknen lassen. Tortenring lösen und entfernen. Torte mit den Schokoladenerdbeeren verzieren und mit den restlichen Pistazien bestreuen.