

Ruby Glacé-Torte

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Boden:**

100 g Petits Beurre (Butterguetzli)
40 g Butter
2 EL Mandeln, gemahlen

Füllung:

500 g Erdbeeren
3 Eier
150 g Puderzucker
100 g Frischkäse
1 Prise Salz
200 g Vollrahm

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture
1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier belegen.

2 Boden:

Guetzli zerbröseln und mit Butter und Mandeln gut mischen. Auf den Boden der kleinen Springform geben und gut andrücken.

3 Füllung:

Erdbeeren waschen und vom Kelch befreien. Im Mixer pürieren. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker über dem heissen Wasserbad schaumig aufschlagen. Frischkäse und Erdbeerpüree untermischen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Rahm ebenso steif schlagen. Beides sorgfältig unter die Eimasse heben und in die Springform füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens für vier Stunden einfrieren.

4 Dekoration:

Die Torte 10 Minuten vor dem Dekorieren aus dem Tiefkühler nehmen. Den Ring lösen. Ruby Couverture über dem Wasserbad schmelzen und gitterförmig über die Torte giessen. Mit den Dekorblumen garnieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Da die Torte sowieso gefroren werden muss, kannst du sie gut einige Tage im Voraus zubereiten.

