

Traditionell französische Erdbeertorte

etwa 18 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Eiweissmasse:

5 Stk. Eiweiss
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Mandeln, gemahlen
40 g Mehl

Erdbeer-Füllung:

1 kg Erdbeeren (möglichst gleich
große)
etwa 4 EL Erdbeerkonfitüre

Mascarpone-Creme:

400 g Schlagrahm
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
500 g Mascarpone

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen, Backrahmen (26 x 26 cm) daraufstellen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Eiweissmasse:

Eiweiss mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe aufschlagen. Unter Rühren nach und nach Puder- und Vanille-Zucker hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis eine stabile Masse entsteht (dies dauert 6-8 Min.). Mandeln mit Mehl mischen und vorsichtig, am besten mit einem grossen Schneebesen, unterheben. Die Hälfte des Teiges im Backrahmen verstreichen, Backrahmen entfernen und backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 22 Minuten

3 Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Übrigen Teig auf die gleiche Weise verstreichen und backen.

4 Erdbeer-Füllung:

Erdbeeren waschen und putzen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und den gesäuberten Backrahmen darumstellen. Einige Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche an den Backrahmen auf den Boden setzen. Übrige ganze Erdbeeren dicht an dicht auf den Boden stellen.

5 Mascarpone-Creme:

Sahne mit Gelatine express steif schlagen. Vanille-Zucker und Finesse zum Schluss kurz unterrühren. Mascarpone mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und die Sahne unterheben. Die Creme auf den Erdbeeren verstreichen. Den zweiten Boden in etwa 18 Rechtecke (etwa 8 x 4 cm) schneiden und auf die Creme legen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Vor dem Servieren Backrahmen entfernen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sollte die Mascarpone zu kalt und zu fest sein, einfach kurz erwärmen. Sie lässt sich dann wunderbar cremig rühren.