

Erdbeer-Topfentorte

Kuchen & Gebäck

Früchte

Frühling

Muttertag

Torten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und zur Seite stellen. Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker und dem Saft, sowie Abrieb einer halben Zitrone schaumig rühren. Öl hinzugeben und alles kräftig aufschlagen. Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. In die mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Ober- und Unterhitze) golden backen.

Nebenbei die Füllung vorbereiten: Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann mit Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, bzw. schmelzen. Topfen mit Schlagobers kräftig aufschlagen, Zucker und Gelatine dazugeben. Die klein geschnittenen Erdbeeren unter die Masse heben und kurz zur Seite stellen. Den ausgekühlten Kuchen mit einem langen scharfen Messer halbieren, beide Innenseiten mit Marillenmarmelade einstreichen. Nun den „Deckel“ als Boden in die Springform einspannen, die Füllung darüber verteilen und den „Boden“ als Deckel auflegen. Die Torte für mindestens 4 Stunden kaltstellen und durchziehen lassen. Je nach Belieben mit Staubzucker und Erdbeeren dekorieren.

Mein Tipp: Statt Erdbeeren können auch Himbeeren oder Heidelbeeren verwendet werden.



ZUTATEN

Teig:

4 Eier

1 Prise Salz

160 g Staubzucker

1 Packung Vanillezucker

½ Bio Zitrone

80 ml Öl

240 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

1 TL Backpulver

80 ml Milch

Füllung:

500 g Topfen

150 ml Schlagobers

120 g Staubzucker

1 Packung Vanillezucker

3-4 Blätter Gelatine

250 g Erdbeeren

4 EL Marillenmarmelade

1 Bio Zitrone