



Erdbeertorte

Bei diesem Erdbeertorten-Rezept wird für die Erdbeertorten-Füllung außer Sahne und Quark auch Joghurt verwendet. Dadurch schmeckt die Erdbeertorte sehr frisch und die Torte ist relativ leicht. Für die Erdbeertorte wird ein Biskuit-Tortenboden gebacken. Der Tortenboden wird mit ein wenig Zuckerwasser getränkt damit die Erdbeertorte schön saftig ist. Die Erdbeertorte wird auf einen dünnen und knusprigen Mürbeteigboden gesetzt.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/erdbeertorte_rezept.html

Zutaten:

Für den Mürbeteig-Boden:

125 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
2 Essl. / 50 g Zucker
Prise Salz
1/2 Ei
75 g kalte Butter

Für den Biskuit-Tortenboden:

50 g flüssige Butter
4 1/2 Eier
4 Essl. heißes Wasser
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
250 g Weizenmehl Type 405
1 Teel. Backpulver

Zum Tränken der Biskuit-Böden:

2 Essl. Zucker
200 ml Wasser

Für die Erdbeertorte-Füllung:

1 kg Erdbeeren (4 Erdbeeren zum
Verzieren beiseite legen)
500 ml Natur-Joghurt
500 g Mager-Quark
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
12 Blatt rote Gelatine
400 g gut gekühlte Sahne



Zum Verzieren der Erdbeertorte:

300 g gut gekühlte Sahne
1 gehäufte Teel. Zucker
1 Päckchen Sahnesteif / Sahnefest
4 Erdbeeren
Schokostreusel

Zubereitung:

Mürbeteigboden: Für den dünnen Mürbeteigboden 125 g Mehl, 1/2 Teel. Backpulver, 2 Esslöffel Zucker und eine Prise Salz auf der Arbeitsfläche vermischen. Ein Ei in einer Tasse aufschlagen, mit einer Gabel verrühren, und die Hälfte des Eis zusammen mit 75 g Butter zum Mehl geben (die andere Ei-Hälfte wird für den Biskuitboden verwendet). Mit den Händen geschwind einen Mürbeteig kneten. Den Mürbeteig mit wenig Mehl etwas größer ausrollen wie die Springform. Mit dem Springform-Ring einen runden Tortenboden ausstechen. Ein Backpapier unter den Mürbeteigboden ziehen, den Mürbeteigboden auf ein Backblech heben, und den Boden im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 12 Minuten lang backen bis der Mürbeteig-Rand anfängt braun zu werden.

Biskuit-Boden: Für den Biskuit 50 g Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf leicht erwärmen bis die Butter flüssig ist. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen und dann den Springform-Ring auf den Boden spannen. Den Springformring nicht einfetten. Dann 4 1/2 Eier mit 4 Essl. heißem Wasser, 200 g Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mit dem Handrührgerät (Schlagbesen) mindestens 7 Minuten lang schaumig schlagen. In einer separaten Schüssel 250 g Mehl mit einem Teelöffel Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Zuletzt die flüssige aber nicht heiße Butter dazu geben, und vorsichtig untermischen. Den Erdbeertorte-Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze etwa 40 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Die Rezeptschachtel



Tränke: Zwei Esslöffel Zucker unter 100 ml heißes Wasser rühren und dann weitere 100 ml kaltes Wasser dazu geben.

Erdbeeren: Die Erdbeeren waschen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Erst jetzt die Blütenstände entfernen. Vier schöne, mittelgroße Erdbeeren für später zum Verzieren der Erdbeertorte zurück legen. Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Mixstab pürieren. Die restlichen Erdbeeren in zwei Hälften schneiden.

Erdbeertorte vorbereiten: Den Mürbeteigboden auf einen Tortenretter oder eine Tortenplatte legen und mit einem Esslöffel pürierter Erdbeeren bestreichen. Den Biskuit mittig durchschneiden, so dass zwei Tortenböden entstehen. Den unteren Tortenboden auf den Mürbeteigboden legen und einen Tortenring eng um den Tortenboden legen. Den vom Tortenring umspannten Biskuitboden mit der Hälfte der vorbereiteten Tränke beträufeln.

Erdbeertorte-Füllung: Für die Erdbeertorten-Füllung in einer großen Schüssel Joghurt, Quark, 200 g Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und die pürierten Erdbeeren verrühren. Wenn Sie es lieber etwas süßer mögen, können sie 50 g Zucker zusätzlich nehmen. Die Gelatineblätter einzeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und 5 Minuten quellen lassen. Dann die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen. Dabei die Gelatine mit dem Zeigefinger umrühren. Wenn die Gelatine zu heiß für den Finger wird, dann den Topf kurz von der Herdplatte nehmen. Wenn die Gelatine aufgelöst ist, einige Löffel der Erdbeertorte-Füllung einzeln in die Gelatine rühren. Dann die Gelatine in die Erdbeertorten-Füllung rühren, und die Erdbeertorten-Füllung kalt stellen.

400 g gut gekühlte Schlagsahne steif schlagen. Wenn die Erdbeertorte-Füllung anfängt zu gelieren die Schlagsahne unter die Erdbeertorte-Füllung rühren.

Erdbeertorte zusammenbauen: Ein wenig der Erdbeertorte-Füllung auf den getränkten Biskuitboden verstreichen, darauf die halbierten Erdbeeren verteilen, und dann drei Viertel der restlichen Erdbeertorten-Füllung auf die Erdbeeren geben. Darauf nun den zweiten Biskuitboden legen, den Boden mit der restlichen Tränke beträufeln, und dann die restliche Erdbeertorte-Füllung auf dem Boden glatt verstreichen. Dann die Erdbeertorte einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Erdbeertorte-Füllung fest wird.

Erdbeertorte verzieren: Wenn die Erdbeertorte fest geworden ist den Tortenring entfernen. 300 g gut gekühlte Sahne steif schlagen. Erst kurz bevor die Schlagsahne fest geworden ist, einen gehäuften Teelöffel Zucker und den Sahnesteif unterrühren. Ein Viertel der Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Erdbeertorte oben und am Rand mit einer Palette oder einem breiten Messer mit der restlichen Schlagsahne einkleiden. Dann 16 Sahnerosetten auf die Erdbeertorte spritzen. Die 4 zurück gelegten Erdbeeren vierteln und auf die Sahnerosetten legen. Zuletzt die Erdbeertorte mit Schokostreusel bestreuen und die Erdbeertorte am Rand mit den Schokostreuseln bewerfen.

Viel Spaß beim Backen!