

Erdbeer-Sahne-Torte

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eiweiß, 3 Esslöffel kaltes Wasser, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eigelb, 200 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 200 gr Erdbeeren, 1 Becher Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif.

Die Vorbereitungen:

Eine Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Boden:

Die Eiweiße mit dem kalten Wasser steifschlagen, den Zucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen, die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25min backen. Den Kuchen nach dem Erkalten waagrecht durchschneiden. Creme: Für die Füllung die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, danach die Erdbeeren pürieren und unter die Sahne heben. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen, die Erdbeersahne daraufstreichen und mit dem 2. Boden abdecken. Die restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Torte damit rundherum überziehen.