

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Klassische Erdbeertorte

Biskuitboden:

4 Stück(e) Eier (zimmerwarm)

120 g Zucker

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

Füllung & Belag:

500 ml Sahne

2 Packet(e) Sahnesteif

2 Esslöffel Puderzucker

2 Teelöffel Vanillezucker

300 g Erdbeermarmelade (fein passiert)

600 g Erdbeeren

3 Esslöffel Optional: Erdbeerlikör, Amaretto oder Zitronensaft

1 Packet(e) Optional: Klarer oder roter Tortenguss für mehr Glanz

Zubereitungszeit: 35 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Biskuit backen:

1.

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Springformboden mit Backpapier auslegen.
- Eier mit Zucker, Vanillezucker & Salz 5–7 Min. cremig schlagen.
- Mehl mit Backpulver sieben, vorsichtig unterheben.
- In die Form geben, glatt streichen und ca. 20–25 Min. backen (Stäbchenprobe).
- Vollständig auskühlen lassen, dann horizontal halbieren.

Vorbereitung:

1.

- Erdbeeren waschen, putzen, ggf. halbieren oder vierteln.
- Marmelade leicht erwärmen und glatt rühren.
- Sahne mit Vanillezucker, Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen.

Torte füllen:

1.

- Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, optional tränken.
- Mit Marmelade bestreichen.
- $\frac{1}{3}$ der Sahne darauf verteilen, dann geschnittene Erdbeeren dicht darauflegen.
- Zweiten Boden aufsetzen und leicht andrücken.

Dekorieren:

1.

- Torte rundum mit restlicher Sahne einstreichen.
- Mit frischen Erdbeeren dekorieren.
- Optional mit Tortenguss überziehen.
- Mind. 2–3 Stunden (oder über Nacht) kühl stellen.