

Theresa Baumgärtner

Montag, 8. Mai 2017

Erdbeer-Biskuit-Torte, für Springform 26cm Durchmesser

Dauer: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Süßes&Kuchen, vegetarisch

Zutaten

Für den Mürbeteig

100 g kalte Butter
40 g Roh-Rohrzucker
75 g helles Dinkelmehl Type 630
75 g fein gemahlenes
Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
1 TL Bio-Zitronenschale

Für den Biskuit

5 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g heller Roh-Rohrzucker
5 Eigelb
4 EL neutrales Rapsöl
100 g Dinkelmehl Type 630
50 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Außerdem

15 g Mandelblättchen
1 TL heller Roh-Rohrzucker

Für die Füllung

400 ml Bio-Schlagsahne
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
500 g Erdbeeren

Für den Zuckerguss

10 ml Zitronensaft
50 g Puderzucker

Zubereitung

1. Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Rand mit Butter einfetten.
2. Für den Mürbeteig alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit der Hand rasch zu einem glatten Teig kneten. Die vorbereitete Form damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 30 Minuten kalt stellen, bis der Boden fest ist.



3. Den Backofen auf 175 Grad Umluft (Ober- und Unterhitze: 190 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Mürbeteig-Boden 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun vorbacken.
4. In der Zwischenzeit für den Biskuit das Eiweiß steif schlagen. Salz und Zucker dabei einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelbe und Öl unterschlagen.
5. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die Biskuitmasse auf den vorgebackenen Mürbeteig in die Springform gießen, die Oberfläche glatt streichen und mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen.
6. Biskuit bei gleicher Temperatur weitere ca. 35 Minuten goldgelb backen. In der Form kurz abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Zum Füllen den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring schließen.
8. Die Sahne steif schlagen, Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Frischkäse glattrühren und kurz unterschlagen.
9. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und vierteln. Hälfte der Sahne-Frischkäse-Creme auf den Tortenboden streichen, die Erdbeeren darauf verteilen. Dann die restliche Creme darüber verteilen und glatt streichen.
10. Übrigen Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Den Tortenring lösen und vorsichtig nach oben abziehen, so sind die Ränder automatisch glatt.
11. Zitronensaft und Puderzucker glatt verrühren. Die Torte mit dem Guss beträufeln. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit kandierten Rosenblüten verzieren.

Pro Stück: 345 kcal / 1449 kJ
26 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 24 g Fett