Erdbeer Buttermilch Torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit
3 Eier
90 g Zucker
1 P. Schoko-Puddingpulver
50 g Mehl

Füllung
500 g Erdbeeren
12 Blatt Gelatine
150 g Zucker
500 ml Buttermilch
500 ml Schlagsahne

Zubereitungszeit: 45min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 190°C

Zubereitung:

Biskuit:
Eier und Zucker weißcremig aufschlagen. Mehl und Puddingpulver mit dem ***Müllermeister*** über die Eimasse sieben und mit dem ***Softliner groß*** unterziehen. Die ***Venus*** mit ***Dauerbackunterlage*** auf den ***Thermo-Star Vario*** stellen, Teig einfüllen und mit dem ***Liftboy spitz*** glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.
Füllung:
Erdbeeren klein schneiden. Gelatine einweichen. Zucker mit Buttermilch verrühren und die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine angleichen. Sahne steif schlagen. Wenn die Buttermilchmasse zu gelieren beginnt, die Erdbeeren untermischen. Anschließend die steif geschlagene Sahne unterziehen. In die Form füllen, glatt streichen und fest werden lassen.
Deko:
Entweder zur Hälfte (die 2. Hälfte abdecken) mit dem Oberteil vom ***Bäckermeister*** ein Kakaogitter herstellen und als Korb dekorieren. Oder 1 Becher Sahne steif schlagen, Tuffs aufspritzen und mit Erdbeeren belegen.

Rezept: Sieglinde Lidl (Baierberg 15, 86415 Mering, Tel:08233-4524, Fax: -739466)