Erdbeercremetorte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:

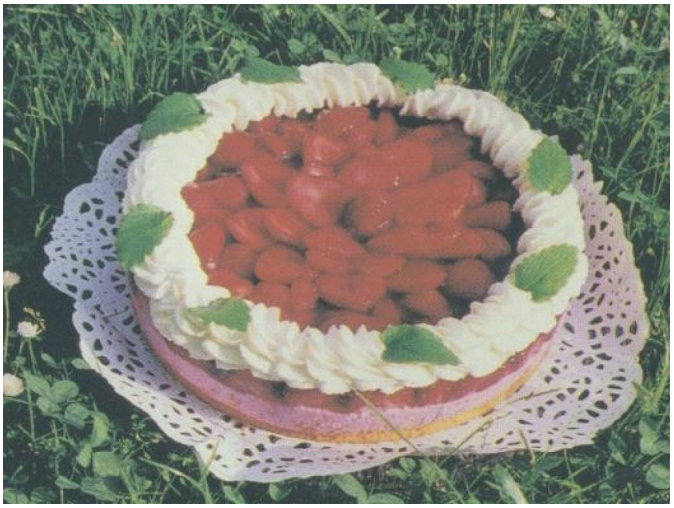
100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Saft einer Zitrone

Crememasse:

6 Blatt weiße Gelatine
2 Blatt rote Gelatine
250 g Quark
150 g feiner Zucker
Saft einer Zitrone
250 g Erdbeerpüree
250 g Schlagsahne

Belag:

500 g frische Erdbeeren (gross)
1 P. Tortenguß, rot
1/4 l Rotwein oder Saft



Zubereitungszeit: 50min
Backzeit: 20min
Temperatur: 175°C

Zubereitung:

Butter im *Schlagkessel* weiss-schaumig schlagen, Eier einzeln unter Rühren hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem *Müllermeister* über die Eimasse sieben, Zitronensaft hinzugeben. Mit dem *Softliner gross* alles zügig unterrühren. *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star* legen, *Torten-Profi* (26-28 cm) daraufstellen. Teig einfüllen und mit *Liftboy spitz* glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 20 Minuten backen.

Gelatine im *VEMMINA Cup ½ l* in kaltem Wasser einweichen, nach Anleitung auflösen. Für die Crememasse Quark, Zucker und Zitronensaft gut verrühren, Erdbeerpüree gleichmäßig unterziehen. Crememasse mit dem *Softliner gross* der Gelatine angleichen, geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. Masse auf den erkalteten Boden geben und 2 Stunden kaltstellen.Erdbeeren putzen und halbieren, die Torte damit belegen.Guß nach Anleitung zubereiten und mit dem Pinsel auf die Erdbeeren streichen, Tortenguß erstarren lassen.Die Torte mit Erdbeeren und Sahne garnieren.

Hinweis:

Die anzugleichende Masse darf nicht zu kalt sein. Deshalb ist es ratsam, Tiefkühlobst erst nach der Gelantine in die Masse zu geben.

Tipp:

Diese Torte ist verblüffend einfach und schnell zubereitet.
Zur Abwechslung können Sie auch Himbeeren anstelle der Erdbeeren verwenden.