Erdbeertorte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit:
3 Eier
100 g Zucker

1P. Vanillepuddingpulver
90 g Mehl

Füllung:
2 süße Sahne
1-2 TL Sofortgelatine

2 saure Sahne
1 P. Erdbeerkaltschale

Verzierung:
500 g Erdbeeren

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit dem Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen, Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Mehl und Puddingpulver mit dem **Müllermeister** darübersieben, unterheben.
Dauerbackunterlage und **Gerbera** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Min. backen.

Sahne mit Sofortgelatine steif schlagen. Saure Sahne unterheben, dann das Kaltschalenpulver unterheben.

Ein paar Erdbeeren zur Dekoration zurücklassen, der Rest der Erdbeeren auf dem gebackenen Boden verteilen oder klein schneiden und unter die Creme ziehen.

Die Creme-Füllung auf dem gebackenen Boden verteilen, mit restlichen Erdbeeren verzieren und kalt stellen.