

ERDBEERTORTE MIT VANILLE UND MANDELBISKUIT



Erdbeeren und Vanille passen perfekt zusammen, dazu ein mit Mandeln und Amaretto verfeinerter, lockerer Biskuit und fertig ist diese leckere Torte. Die leichte Sahne Quark Creme wird mit Vanille verfeinert, wenn es schnell gehen muss kannst du aber auch das fertige VanillaFIX von Decocino verwenden und dieses kurz zu einer Creme aufschlagen. Für das Gefühl von Sommer sorgen die frischen Erdbeeren. Den Amaretto könnt ihr nach Belieben mit oder ohne Alkohol verwenden. Mit einem leckeren, fruchtigen Erdbeerspiegel und Sahnetupfern hübsch dekoriert ist die Torte auch bestens als Geburtstagsgeschenk oder für jede Gartenparty geeignet.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Stelle einen Backring auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech und streue die Mandeln hinein. Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.

MANDELBISKUIT

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Amaretto etwa 10-15 Minuten cremig. Die Masse sollte sehr voluminös werden - so wird der Biskuit später luftig locker. Siebe anschließend vorsichtig das Mehl auf die Masse und hebe es mit einem Schneebesen unter. Fülle den Biskuit nun in den Backring ein und streiche ihn vorsichtig glatt. Backe ihn anschließend sofort im vorgeheizten Ofen für 25-30 Minuten. Nimm den Kuchenboden aus dem Ofen heraus, stelle ihn auf ein Abkühlgitter und lasse ihn 5 Minuten abkühlen. Löse dann den Backring mit einem Tortenringmesser ab und lasse den Boden vollständig abkühlen.

VANILLECREME

Schlage die Sahne mit Sanapart und Vanilleextrakt steif, stelle 100 g davon für die Dekoration in den Kühlschrank. Gib den Sahnequark, den Puderzucker und das Sanapart zur restlichen Sahne und hebe alles vorsichtig unter. Stelle die Creme kurz in den Kühlschrank.



Du kannst statt der Vanillecreme auch einfach eine Packung gekühltes VanillaFIX von Decocino aufschlagen.

FÜLLE DIE TORTE

Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie in feine Scheiben. Halbiere den Biskuit waagrecht und lege einen Boden auf eine Tortenplatte. Stelle einen sauberen Tortenring darum und kleide ihn nach Belieben mit Tortenrandfolie aus. Verstreiche die Hälfte der Quark-Sahne-Creme darauf, verteile die Erdbeerscheiben darüber und gib die zweite Hälfte der Creme darüber. Lege den zweiten Boden auf die Creme und stelle die Torte abgedeckt in den Kühlschrank.

MANDELBISKUIT:

- ☐ **30 g** Mandeln (gehobelt)
- ☐ **4** Eier
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 EL** Amaretto (mit oder ohne Alkohol)
- ☐ **100 g** Mehl

VANILLECREME:

- ☐ **350 g** Sahne
- ☐ **3.5 TL** San-apart
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **250 g** Quark (40 %)
- ☐ **50 g** Puderzucker
- ☐ **2.5 TL** San-apart

ZUM FÜLLEN:

- ☐ **200 g** Erdbeeren

ERDBEERSPIEGEL:

- ☐ **400 g** Erdbeeren
- ☐ **50 g** Sahne
- ☐ **10 g** Agar Agar
- ☐ **40 g** Zucker

DEKORATION:

ERDBEERTORTE MIT VANILLE UND MANDELBISKUIT



ERDBEERSPIEGEL

Entferne das Grün der Erdbeeren und püriere sie mit der Sahne. Füge das Agaragar und den Zucker hinzu und lass die Masse in einem Topf aufkochen und dann für etwa 2 Minuten sprudeln kochen, damit das Agaragar seine Wirkung entfalten kann. Führe eine Gelierprobe durch, gib dafür 1-2 EL der noch heißen Masse auf einen Teller und stelle diesen in den Kühlschrank. Nach 1-2 Minuten sollte die Masse fest sein, so stellst du sicher, dass das Agaragar die Masse bindet. Püriere den Erdbeerspiegel nochmals durch um ihn etwas luftiger zu machen und lass ihn dann lauwarm abkühlen. Rühre dabei gelegentlich um, damit die Masse nicht fest wird. Nimm die Torte aus dem Kühlschrank und verteile den Erdbeerspiegel darauf. Klopfe die Torte ein paar Mal vorsichtig auf die Arbeitsplatte, damit sich der Erdbeerspiegel gut verteilt und stelle die Torte für 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank.

DEKORATION

Entferne den Tortenring und, falls verwendet, die Folie und streiche den Tortenrand bei Bedarf etwas glatt. Halbiere die Erdbeeren. Fülle die zur Seite gestellte Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Tupfe die Sahne auf die Oberfläche der Torte, dekoriere sie mit den Erdbeeren und gib die gehobelten Mandeln an den Rand der Torte. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sallys!



100 g Erdbeeren



30 g Mandeln
(gehobelt)