

## ERDBEER-BAISER-SCHNITTE | INTERSPAR #17



### - ANZEIGE -

Fruchtige Erdbeerschnitten mit Baiser. Zwischen zwei Schichten Rührteig mit Baiser kommt eine lockere Quark-Sahne Creme mit frischen Erdbeeren. Im eckigen Backrahmen oder auf dem Backblech gebacken, lassen sich die Schnitten gut portionieren. Für die doppelte Menge backt man einfach zwei Bleche und schichtet sie dann übereinander.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 30 cm

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

### RÜHRTEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und dem Salz in 4-5 Minuten weißcremig. Rühre nach und nach die Eigelbe dazu. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und rühre es abwechselnd mit der Milch in den Teig.

Belege ein perforiertes Blech mit der Dauerbackfolie, lege den Backrahmen außenherum und stelle ihn auf Blechgröße ein. Streiche den Rührteig glatt hinein.

### BAISER

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und rühre langsam den Zucker ein. Rühre die Baisermasse für weitere 5-6 Minuten und verstreiche sie dann auf dem Rührteig. Lasse hierbei einen etwa 3 cm breiten Abstand zum Backrahmen. Streue die Mandelblättchen darüber.

Backe die Platte nun im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 25-30 Minuten. Nimm das Blech aus dem Ofen und lasse den Kuchen abkühlen.

### FÜLLUNG

Verrühre den Quark mit der Sahne, dem Vanilleextrakt und dem Sanapart und schlage die Creme steif.

Halbiere den Kuchen und schneide eine Hälfte in 6x6 cm große Quadrate.

Streiche die Creme auf die große Platte und belege sie mit in Scheiben geschnittenen Erdbeeren. Lege die Quadrate darüber und drücke sie ganz vorsichtig an. Bestreue die Torte mit Glitzerschnee und serviere sie. Mir schmeckt sie frisch am besten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Frisch gefüllt schmeckt mir die Torte am gleichen Tag noch am besten. Du kannst die Torte dennoch gut vorbereiten, indem du die Kuchenplatte am

### RÜHRTEIG:

- 75 g** Butter (weich)
- 75 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 3** Eigelbe
- 90 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 4 EL** Milch (warm)

### BAISER:

- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Zucker
- 50 g** Mandeln (gehobelt)

### FÜLLUNG:

- 500 g** Quark
- 300 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 8 TL** San-apart
- 300 g** Erdbeeren

### ZUM DEKORIEREN:

- Glitzerschnee



## ERDBEER-BAISER-SCHNITTE | INTERSPAR #17

Vortag backst. Am nächsten Tag dann nur noch füllen und servieren. So bleibt das Baiser schön knusprig.