

ERDBEER-KÄSESAHNE-BIENENSTICH TORTE



Diese Torte ist eine Kreuzung aus Bienenstich, Käsesahne und Erdbeertorte – ein Klassiker für alle Geschmäcker! Die Torte schmeckt fruchtig und leicht.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

RÜHRMASSE

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und füge dann den Zucker langsam hinzu. Rühre die Masse etwa 1-2 Minuten weiter.

Verrühre die Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten weißcremig. Füge die Eigelbe nacheinander hinzu. Rühre das Mehl und die Milch kurz mit dem Schneebesen ein und hebe den Eischnee unter.

MANDELN

Verrühre die Mandeln mit der Sahne und dem Zucker. Fülle die Hälfte der Mandeln in die Backform ein und verteile sie. Verteile die Rührmasse darüber und bedecke sie mit den restlichen Mandeln.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 40 Minuten, bis er gar ist.

Lasse ihn danach komplett abkühlen und schneide ihn 1 Mal waagrecht durch.

BESTREICHEN & BELEGEN

Bestreiche den Boden mit der Marmelade. Schneide das Grün der Erdbeeren gerade weg und halbiere einige Erdbeeren. Stelle die halben Erdbeeren mit der Schnittkante nach außen an den Rand des Tortenbodens. Lege einen sauberen Backring außenherum und bedecke den kompletten Boden mit den Erdbeeren.

KÄSESAHNE

Schlage die Sahne mit dem Sanapart steif.

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und dem restlichen Sanapart. Hebe die Sahne unter und lege etwa 6 Esslöffel für die Dekoration in den Kühlschrank. Verteile die Käsesahnecreme über den Erdbeeren.

Schneide den oberen Tortenboden in 12 Kuchenstücke und lege sie auf die Torte. Kühle die Torte für mindestens 4 Stunden.

Entferne den Backring. Bestreue die Torte in der Mitte mit süßem Schnee. Spritze aus der übrigen Creme kleine Rosetten auf die Tortenstücke und garniere sie mit Erdbeeren.

RÜHRMASSE:

- 7 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 120 g Zucker
- 170 g Butter (weich)
- 120 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 7 Eigelbe
- 150 g Mehl
- 1 EL Rum

MANDELN:

- 100 g Mandeln (gehobelt)
- 50 g Zucker
- 50 ml Sahne

ZUM BESTREICHEN & BELEGEN:

- Erdbeermarmelade
- 700 g Erdbeeren

KÄSESAHNE:

- 600 ml Sahne
- 6 TL San-apart
- 500 g Quark
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 TL San-apart

DEKORATION:

-

ERDBEER-KÄSESAHNE-BIENENSTICH TORTE



Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3



süßer Schnee
12 Erdbeeren