

SPAGHETTI EIS ERDBEER TORTE / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY



Spaghetti Eis mit fruchtiger Erdbeersoße und das noch als Torte? Diese erfrischende Torte mit Sahnecreme und Erdbeeren sieht nicht nur wie ein riesiges Spaghetti Eis aus, sondern schmeckt auch mindestens genauso lecker. Ein Vanille Rührkuchen wird mit einer Sahnecreme und Erdbeeren belegt und dann mit Spaghetti und Tomatensoße aus Sahne und Erdbeersoße dekoriert. Dieses Nachgemacht Rezept ist super einfach und ihr könnt die Torte auch ganz ohne Backmischung zaubern.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
17 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backring in einen Springformboden mit Backfolie.



Achte darauf, dass alle Zutaten für den Teig zimmerwarm sind.

TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weiß cremig. Rühre die Eier dann einzeln für jeweils eine Minute ein. Füge das Mehl, Backpulver und die Milch hinzu und rühre alles kurz ein.



Verwende meine Backmehl statt Mehl und Backpulver, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

RÜHRKUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in den Backring und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 17 Minuten goldgelb. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn auf einem Gitter vollständig abkühlen.

CREMEFÜLLUNG MIT ERDBEERWÜRFELN

Schlage die Sahne mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und San-apart steif. Fülle ein Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle. Entferne das Grün der Erdbeeren und würfle sie. Hebe die Erdbeerwürfel unter die restliche Sahne.

TORTE SCHICHTEN

Halbiere den Boden einmal waagrecht und bestreiche den unteren Boden mit der Erdbeermarmelade. Lege den oberen Boden wieder darauf und setze sie auf eine Tortenplatte. Streiche dann die Sahnecreme mit Erdbeerwürfeln kuppelförmig

RÜHRKUCHEN:

- 100 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eier
- 100 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 25 g** Milch

CREMEFÜLLUNG MIT ERDBEERWÜRFELN:

- 400 g** Sahne
- 50 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4 TL** San-apart
- 400 g** Erdbeeren

FÜLLUNG:

- 50 g** Erdbeermarmelade

ERDBEERSOSSE:

- 200 g** Erdbeeren
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Zucker
- ½ TL** Zitrone (Saft)

DEKORATION:

- 20 g** weiße Kuvertüre



SPAGHETTI EIS ERDBEER TORTE / NACHGEMACHT – ORIGINAL TRIFFT SALLY

darauf. Spritze dann die Sahne mit dem Spritzbeutel als „Spaghetti“ auf die Erdbeercreme und stelle die Torte bis zur Dekoration in den Kühlschrank.

ERDBEERSOSSE

Entferne das Grün der Erdbeeren und zerdrücke sie gemeinsam mit dem Vanilleextrakt, Zucker und Zitronensaft in einem Topf. Koche die Masse auf und lasse sie so lange kochen, bis sie etwas eindickt. Lasse die Soße vollständig abkühlen und gieße sie dann vorsichtig über die Torte.

DEKORATION

Hoble die weiße Kuvertüre mit einer Reibe über die Torte und stelle sie für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank. Serviere sie am besten gekühlt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!