

ERDBEERCREMESCHNITTE

★★★★★ 5 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Heißluft



174 Grad



35 min

Zubereitung

- 1** Als erstes die Eier trennen und das Eiklar mit der Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker sehr schaumig rühren. Dann das Öl-Wasser-Gemisch langsam einfließen lassen. Jetzt Mehl, geriebene Mandeln und Backpulver unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 2** Die Masse auf einem Backblech verteilen und bei 175 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und den Tortenboden belegen.
- 4** Topfen mit Zucker und den Saft einer Zitrone vermischen. Die eingeweichte Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und in die Topfencreme einrühren. Den Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
- 5** Die Creme auf den mit Erdbeer belegten Kuchenboden verteilen. Anschließend für ein paar Stunden kaltstellen und nach Belieben verzieren.



Zutaten

FÜR 1 BLECH CA. 40 X 30 CM

TEIG

5	Eier
Prise	Salz
200 g	Zucker
125 g	Öl
125 g	Wasser
200 g	Weizenmehl 700
50 g	geriebene Mandeln
16 g	Backpulver

CREME

5 Blatt	Gelatine
500 g	Erdbeeren
250 g	Topfen
50 g	Zucker
	Saft 1 Zitrone
500 g	Schlagobers