

ERDBEERTORTE | BISKUITTEIG

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Biskuitteig (>[Biskuitteig 1x1](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>)) die Eier mit dem Zucker gut aufschlagen und anschließend das Wasser dazugeben. Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist.
- 2 Die Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 3 Für die Creme Schlagobers mit Sahnesteif laut Packungsanleitung aufschlagen. Danach mit Mascarpone, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- 4 Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und die ausgekühlte Torte einmal durchschneiden.
- 5 Die Creme in einen [Spritzsack](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/einwegspritzbeutel/>) mit [Tülle](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/sterntuelle-geschlossen-8-mm/>) füllen und Tupfen auf den Tortenboden spritzen. Erdbeerschreiben darauf verteilen und nochmals Creme Tupfen daraufspritzen. Den zweiten Boden aufsetzen und kühl stellen.
- 6 Zum Verzieren nochmals Schlagobers mit Sahnesteif laut Packungsanleitung aufschlagen. Etwas Schlagobers in einen Spritzsack mit [Sterntülle](#)
(<https://www.backenmitchristina.at/produkt/franzoesische-sterntuelle-13-mm/>) füllen. Den restlichen Schlagobers zum Verzieren verwenden. Abschließend Tupfen aufspritzen und mit halbierten Erdbeeren und Schokospänen dekorieren.

Zutaten

BACKRAHMEN RUND Ø 22 CM

TEIG

- 4 Eier
- 120 g Staubzucker
- 4 EL Wasser
- 120 g Weizenvollkornmehl

CREME

- 300 g Schlagobers
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 250 g Mascarpone
- 40 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 100 g Erdbeeren

ZUM VERZIEREN

- 250 g Schlagobers
- 1 Pkg. Sahnesteif
- Erdbeeren
- Schokospäne - Erdbeere

