

Backen und Kochen mit Josef

Erdbeersahnetorte mit einem lockeren Biskuit Tortenboden -



Das Youtube Video, **Erdbeersahnetorte mit einem lockeren Biskuit Tortenboden** gibt es unter <https://youtu.be/YcucMNX9VsQ>

Zutaten für den Tortenboden:

- 5 Eier Größe M
- 140 Gramm Zucker oder Puderzucker
- 140 Gramm Mehl
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 8 g. Backpulver

Zutaten für die Creme:

- 350 Gramm vom Strunk befreite Erdbeeren
- 130 Gramm Zucker
- 400 Gramm Sahne
- 300 Gramm Natur Joghurt
- 4 Blatt Gelantine
- 2 Eigelb
- 80 Gramm Quark

Zutaten für für den Fruchtspiegel:

- 350 Gramm vom Strunk befreite Erdbeeren
- 90 Gramm Zucker
- 25 ml Wasser
- 5 Blatt Gelantine

Zubereitung des Tortenbodens:

1. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen
2. Die Backform mit Backpapier belegen und den Backformring draufsetzen und verschließen.
3. Dann die Backform dick mit Butter einschmieren (auspinseln)
4. Die Eier trennen
5. Das Backpulver sieben wir in das Mehl
6. Und nun 1 Prise Salz zum Eeiweiß geben und das Eiweiss zu Schnee schlagen
7. Dann den Zucker und Vanillezucker zu den Eigelben geben und mit einem Handmixer alles verrühren bis die Masse sich sichtlich verdoppelt hat und weiss geworden ist.
8. Jetzt den Eischnee mit einem großen Schneebesen unter die Eiermasse heben
9. Dann nach und nach das Mehl dazu geben und unterheben
10. Den fertigen Biskuitteig jetzt auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
11. Dann den Biskuit für ca 18-22 Minuten backen.
12. Dann den fertigen Tortenboden auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen und dann die Backform entfernen
13. Dazu erst den Backformring entfernen, dann ein Kuchenblech auf den Tortenboden legen und mit dem Tortenboden wenden und dann das Backpapier mit dem Backformboden vorsichtig entfernen. und dann das Kuchengitter wieder auf den gewendeten Tortenboden legen und nochmals wenden. Jetzt sollte der Tortenboden lose auf dem Kuchengitter liegen.
14. Jetzt noch vollständig auskühlen lassen
15. Nachdem er vollständig ausgekühlt ist, kann er beliebig weiter verwendet werden.

Zubereitung der Erdbeersahne Füllung:

1. Wer möchte kann den Tortenboden jetzt einmal quer durchschneiden um die Creme zwischen die beiden durchgeschnittenen Tortenböden zu geben.
2. Zunächst kommt der ausgekühlte Tortenboden mit der dunklen Seite nach unten auf eine Tortenplatte
3. Dann um den Tortenboden ein verstellbarer Tortenring herum
4. Die Erbeeren werden etwas klein geschnitten und in einen Topf gegeben und dann der Zucker dazu gegeben.
5. Dann wird die Gelatine in kaltes Wasser eingeweicht
6. Jetzt werden die Erdbeeren im hohen Topf mit einem Pürierstab flüssig püriert und erwärmt
7. Darauf achten dass die Temperatur 70 Grad nicht übersteigt, denn sonst lassen die Gelieeigenschaften nach und die Creme bleibt flüssig. Das prüft man am besten mit einem Thermometer.
8. Dann werden die Eigelbe eingerührt. Jetzt abkühlen lassen.
9. Wenn es ein klein wenig abgekühlt hat, drücken wir die eingeweichte Gelatine aus und geben sie zu dem jetzt nicht mehr ganz so heißen Erdbeerbrei und rühren sie ein.
10. Jetzt den Speisequark einrühren
11. Jetzt den Joghurt in eine Rührschüssel geben und die Sahne nahezu Steif schlagen.
12. Die geschlagene Sahne zum Joghurt geben und vermischen
13. Nachdem die Erdbeeren mittlerweile weiter abgekühlt haben, geben wir jetzt 2 Schöpflöffel von der Joghurtsahne Masse zu den Erdbeeren und rühren sie unter um einen Temperaturaustausch zu erreichen
14. Dann wird die Erdbeer-Mischung in die Rührschüssel zu der Joghurt Sahne Creme geschüttet und alles gut verrührt.
15. Nun kommt die Erdbeersahnecreme auf den dicken Tortenboden oder den unteren Tortenboden wenn er einmal durchgeschnitten wurde. Aber vorher nochmals prüfen ob der Tortenring eng am Tortenboden anliegt.
16. Jetzt kommt die halbfertige Erdbeertorte für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank, am besten über Nacht.
17. Anmerkung: wer den Tortenboden 1x quer durchgeschnitten hat, legt den zweiten Tortenboden jetzt vorsichtig auf die Erdbeersahnecreme und stellt erst dann die halbfertige

Erdbeertorte in den Kühlschrank.

Zubereitung des Fruchtspiegels:

1. Nach 12 Stunden einen hohen Topf aufsetzen das Wasser hinein geben
2. Dann die Erdbeeren und den Zucker dazu geben und mit einem Pürierstab wieder alles gut pürieren.
3. Dann wieder auf 70 Grad erwärmen und dann den Ofen oder die Herdplatte ausschalten und dann die ausgedrückte Gelatine einrühren und abkühlen lassen.
4. Wenn die Erdbeermasse nur noch lauwarm ist, dann auf der Torte verteilen. Also wer den Tortenboden 1x quer durchgeschnitten hat verteilt die Masse eben auf dem zweiten Tortenboden.
5. Die Masse ist sehr flüssig, sollte daher eigentlich selber verlaufen, wenn sie nicht gleichmässig verläuft kann man den Fruchtspiegel auch mit einem Teigschaber gleichmässig verteilen.
6. Jetzt kommt die Erdbeertorte nochmals für 3-4 Stunden in den Kühlschrank.
7. Nach 3-4 Stunden aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem in heißes Wasser getauchtem Messer innen am Tortenring entlang schneiden. Je vorsichtiger und genauer man das macht, je leichter löst sich der Tortenring.
8. Jetzt den Tortenring vorsichtig von der fertigen Torte lösen
9. Wer einen Tortenteile hat, kann diesen ebenfalls in heißes Wasser tauchen und diesen auf der Torte ganz leicht andrücken. Solche Tortenteiler gibt es in verschiedenen Größen und Einteilungen.
10. Jetzt kann die Torte angeschnitten werden.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/erdbeersahnetorte/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED