



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31\*

\*Angaben nur bei Abweichung

**Boden**

- 4 Eier, getrennt
- 60 g Wasser
- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker, selbst gemacht
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

**Füllung**

- 8 Blätter Gelatine
- 180 g Erdbeeren
- 2 Eigelb
- 100 g Zucker
- 50 g Weißwein
- 1 EL Vanillezucker, selbst gemacht
- 600 g Sahne
- 100 g Erdbeerkonfitüre

**NÜTZLICHES ZUBEHÖR**

- Springform (Ø 26 cm)
- Backpapier
- Kuchengitter
- Tortenring

## ERDBEERSAHNETORTE

**ZUBEREITUNG**

**Boden**

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, Rand nicht einfetten.
2. **Rühraufsatz einsetzen.** Eiweiß in den fettfreien Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 4** schlagen.
3. Wasser, Zucker und Vanillezucker zugeben, **2 Min./Stufe 4** rühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Eigelb zugeben und **15 Sek./Stufe 4** unterrühren.
5. Mehl und Backpulver zugeben und **30 Sek./Stufe 2** unterheben. **Rühraufsatz entfernen.**
6. Teig in die vorbereitete Springform geben und 25 – 30 Minuten (180°C) backen. Tortenboden 30 Minuten in der Form abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen.

**Füllung**

7. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
8. Erdbeeren in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
9. Eigelb, Zucker, Wein und Vanillezucker zugeben und **3 Min./50°C/Stufe 3** erwärmen.
10. Gelatine ausdrücken, in den Mixtopf zugeben, **3 Min./50°C/Stufe 3** auflösen, die Mischung in eine größere Schüssel umfüllen und kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Mixtopf kalt ausspülen.
11. **Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen** und die geschlagene Sahne unter die Erdbeermischung heben.
12. Kalten Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden, den Boden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen, mit einem Tortenring umlegen und die Hälfte der Erdbeersahne darauf geben. Den zweiten Tortenboden

## FORTSETZUNG

TM5/TM31\*

\*Angaben nur bei Abweichung

## ERDBEERSAHNETORTE

darauf legen, die restliche Erdbeersahne darauf geben und die Torte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem Messer vorsichtig entlang des Tortenrings entlang fahren, um diesen zu lösen und Tortenring entfernen. Die Torte in 16 Stücke schneiden und gekühlt servieren.

### TIPP

- Torte mit frischen Erdbeeren garnieren.

### VARIANTE

- Nehmen Sie statt der Blattgelatine gebrauchsfertige Gelatine (z. B. Sofort Gelatine oder Gelatine fix). Diese können Sie ohne Einweichen und Erwärmen einfach **1 Min./Stufe 3** in die fertige Erdbeer-Sahne-Mischung einrühren (beachten Sie die Packungsangaben).



Arbeitszeit:  
40 Min.



Gesamtzeit:  
6 Std. 30 Min.



16  
16 Stücke



mittel



Pro Stück: Eiweiß 5 g  
Kohlenhydrate 35 g / Fett 14 g  
Brennwert 1227 kJ/293 kcal