

Meine Lieblingstorte zu Ostern:

Spritzige Erdbeertorte

Zutaten für den Mürbeteig und Biskuit:

175 g Mehl, 25 g Puderzucker, 100 g Butter, 1 Ei, Salz, 2 Eier, 50 g Zucker, 1 Vanille-Zucker, Backpulver

für die Creme:

750 g Erdbeeren, 400 g Doppelrahm-Frischkäse, 300 g Naturjoghurt, 200 ml Sekt, 8 Blatt Gelatine, 160 g Zucker, 400 ml Sahne

Zubereitung:

Für den Mürbeteig 125 g Mehl mit Puderzucker, 80 g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz und 1-2 El Wasser verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. 20 g Butter zerlassen. Eier, Zucker und Vanille-Zucker ca. 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Butter unterziehen. 50 g Mehl mit 1/4 TL Backpulver vermischen, auf die Eiermasse sieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben und ca. 15 Minuten backen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mübeteig ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen. Ca. 12 Minuten backen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und - bis auf einige Früchte - halbieren. Frischkäse, Joghurt, Zucker und Sekt verrühren. 2-3 El von der Creme hineintrühren. Diese Mischung unter die restliche Creme rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, mit den Erdbeeren unterheben. Mürbeteig mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Creme darauf streichen. Biskuit auflegen und mit übriger Creme bestreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kühlen. Die übrigen Beeren in Scheiben schneiden. Den Tortenring entfernen und die Torte mit den Erdbeeren verzieren.

Guten Appetit wünscht

Katja Schraut

97262 Hausen

