

Erdbeersahne zum Muttertag

Ich habe die Torte in einer Herzbackform 25x26x7cm gebacken. Sie ist als eine Idee zum Muttertag gedacht.

Für den Biskuitboden:

4 Eier
Mark einer Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste
150g Zucker
75g Mehl
30g Mandeln
30g Backkakao
1 Msp. Backpulver



Für die Füllung:

400g Erdbeeren + 100g zusätzlich
400g Sahne
250g Quark 20%
8 Blatt Gelatine
50g Schokoraspeln

Alternativ 2 Eßl. Erdbeersirup (ich benutze Monin)

Zum tränken des Boden:

3-4 Eßl. Baileys

Für die Deko:

Süßer Schnee oder Deko-Puderzucker
Alternativ: Marzipanrosen und Blätter

Backzeit: 180° Ober- und Unterhitze für ca. 30-35 Minuten

Zubereitung:

Für den Boden schlägt die Eier schaumig. Den Zucker langsam einrieseln lassen und die Vanillepaste oder Vanillemark dazugeben. Für 5 Minuten weiterschlagen bis die Masse hellcremig ist. Das Mehl, Kakao, Mandeln und Backpulver auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in einer mit Backpapier ausgekleidete Herzform füllen und wie oben angegeben backen. Nach dem Backen sofort auf ein Auskühlgitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Sobald der Boden ausgekühlt ist, 1x durchschneiden. Legt einen Boden wieder zurück in eure gereinigte Form. Ich habe den Boden der Form erneut mit Backpapier ausgelegt und die Form komplett benutzt, da ich keinen Tortenring in Herzform habe. Den Boden mit Baileys bepinseln. Nun schneidet ihr die 100g Erdbeeren in Würfelchen und verteilt diese auf eurem Boden. Mein Boden hat sich nach dem Auskühlen etwas zusammengezogen, sodass zwischen Herzspringform und Tortenboden ein kleiner Zwischenraum geblieben ist. Das hat der Optik zum Schluss nicht geschadet. Für die Füllung 10 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen(ca. 10 Minuten). In der Zwischenzeit 400g Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. 140g Zucker und den Quark dazugeben und

alles gut miteinander vermischen. Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Die Gelatine nun in einem kleinen Topf erwärmen bis sie aufgelöst ist. Die Gelatine darf nur warm, nicht heiß werden. Nun 2 Eßl. von der Erdbeer-Quarkmasse zur Gelatine geben und gut verrühren. Nun gebt Ihr die Gelatinemasse zur restlichen Erdbeer-Quarkmasse und verrührt alles gut miteinander. Anschließend erst die Sahne, dann die Schokoraspeln unterheben. Gebt nun die Masse in Eure Springform. Ich habe mir aus dem 2-ten Boden mit Hilfe eines Herzausstechers noch ein Herz mittig ausgestochen und den Boden dann aufgelegt. Den oberen Boden mit süßem Schnee bestäuben und für mindestens 4-6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Meiner stand über Nacht drin!! Die Torte aus der Form lösen und mit den Marzipanrosen und den Blättern dekorieren.

Gutes Gelingen!!!!

Gelatine korrigiert am 5.5.2018