

Erdbeer-Torte

Für vier Portionen

3 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 Bio Zitrone	60 g Mehl
15 g Speisestärke	25 ml Milch	25 g Butter
1,5 kg Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	
100 g Gelierzucker 3:		
200 g gekühlte Sahne	2 EL Puderzucker	1 Pck. Sahnesteif
geröstete Mandelblättchen		

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker, fein abgeriebener Schale der Zitrone und dem Vanillezucker dick-schaumig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen. Milch und Butter in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen.

Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Mehl-Stärke-Gemisch darauf sieben und vorsichtig unterheben. Restlichen Eischnee und die lauwarml Milch-Butter zugeben und vorsichtig unter die Masse ziehen. Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Anschließend aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte legen.

Erdbeeren abrausen, gut abtropfen lassen und putzen. Die schönsten Erdbeeren, möglichst gleich groß, zum Belegen der Torte aussortieren. Die restlichen Erdbeeren pürieren, mit dem Gelierzucker und Zitronensaft mischen und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Den Biskuitboden gleichmäßig mit zwei bis drei Esslöffeln Erdbeermarmelade bestreichen. Die reservierten Erdbeeren mit Hilfe einer Gabel durch den heißen Gelee ziehen und dicht nebeneinander auf die Torte setzen. Kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen, Puderzucker und Sahnesteif zugeben und kurz unterschlagen.

Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Einen verstellbaren Tortenring, etwa einen Zentimeter breiter als der Boden, um den Erdbeerboden legen. Den Zwischenraum mit Sahne füllen und um die Erdbeeren eine Bordüre spritzen. Den Tortenring abziehen, und den Rand der Torte damit verzieren. Nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren.

Johann Lafer am 27. Juni 2015