

Fruchtig frisches Erdbeertörtchen

Zutaten für den Bisquit: (20er Form)

- 3 Eiweiß
- 3 EL kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- 125g Zucker
- 3 Eigelb
- 100g Mehl
- 25g Speisestärke
- 1 gestrichener TL Backpulver

Zubereitung:

1. Eiweiß mit Salz und Wasser ganz steif schlagen, dann den Zucker langsam einrieseln lassen und glänzend schlagen.
2. Eigelb kurz unterrühren.
3. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und in die restliche Masse sieben und mit einem Teigschaber einarbeiten.
4. Den Bisquitteig in eine mit Backpapier ausgelegte 20er Form füllen. Diese NICHT fetten und den Bisquit für ca. 45 Minuten bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen.
5. Den ausgekühlten Kuchen vorsichtig mit einer Teigkarte aus der Form lösen, waagrecht einmal halbieren und den unteren Teil mit einem Tortenring umspannen.

Zutaten für die Füllung und *Deko*:

- 400-500g Erdbeeren
- 125g Quark
- 1 Vanillezucker
- 80g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 3 Blatt Gelatine
- 250ml Sahne
- *Tortenguss (rot)*
- *Sahne für die Deko nach Belieben*



Zubereitung:

1. Alle Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Nach Belieben die Hälfte oder auch mehr in kleine Stücke schneiden, die in die Quarkmasse kommen. Den Rest für die Deko beiseite stellen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Quark, Vanillezucker und Zucker verrühren.
4. Den Zitronensaft in einem Topf erwärmen und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Diese in die Quarkmasse unterrühren.
5. Sahne steif schlagen und in die Quarkmasse geben. Solange rühren bis eine homogene Masse entsteht.
6. Nun die kleingeschnittenen Erdbeeren in die Masse geben und unterheben.
7. Die Masse nun auf den unteren Tortenboden im Tortenring geben und den zweiten Tortenboden aufsetzen und leicht andrücken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Deko:

Hier könnt ihr euch austoben! Ich habe mich für die Variante mit Erdbeerspiegel und frischen Erdbeeren und etwas Schokolade entschieden. Ihr könnt das Törtchen auch mit Sahne einstreichen und mit Erdbeeren verzieren.