Erdbeer-Kuppeltorte

Die Erdbeer-Kuppeltorte mit Biskuit, süßen Erdbeeren und cremiger Füllung ist ein köstliches Torten-Rezept. Mit unserer Anleitung gelingt der vorzügliche Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

für den Biskuitboden

3 Stk.	Eier
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 EL	Milch
75 g	gemahlene Mandeln
100 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver

für die Füllung

450 g	Erdbeeren
250 g	Mascarpone
500 g	Magertopfen (Magerquark)
2 Packungen	Gelatine-Fix
200 g	Frischkäse
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Kuppfeltorte** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den

Boden einer 20 cm Springform mit Butter einfetten.

2. Jetzt die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eidotter mit Milch und Zucker schaumig aufschlagen. Das Mehl, Backpulver, gemahlenen Mandel zur Masse geben und verrühren. Das steife Eiweiß unter den Teig heben. In die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 23-25 Minuten goldgelb backen. Den Biskuit aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3. Den Biskuitboden mit einem scharfen Messer einmal waagrecht durchschneiden. Rand von einem Boden auf zirka 18 cm Durchmesser wegschneiden.

4. Für die cremige Füllung die Erdbeeren waschen und putzen. Zirka ein Drittel der Erdbeeren mit einem Mixstab fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Den Magertopfen mit Mascarpone und Frischkäse cremig verrühren und das Erdbeerpüree unterheben. Jetzt Gelatine Fix unterrühren langsam einrieseln lassen und zirka eine halbe Minute weiterrühren. Abschließend den Zucker und Vanille hinzugeben und vermengen.

5. Eine Schüssel mit Ø 20 cm mit wenig Butter einfetten und mit Klarsichtfolie auslegen, glatt streichen. Die Schüssel dicht mit Erdbeerscheiben auslegen. Die Hälfte der Füllung in die Schüssel verstreichen, den kleine Biskuitboden auf die Creme legen und andrücken. Restliche Creme auf den Biskuitboden verteilen, glatt streichen und mit dem zweiten Biskuit bedecken und fest andrücken. Die Erdbeer-Kuppeltorte für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. Gerne auch länger, am besten über Nacht.

6. Die Erdbeertorte auf eine Tortenplatte oder Kuchenplatte stürzen und die Folie vorsichtig abziehen.

Tipp