Erdbeer-Wickeltorte

Die roten und saftigen Blüten der Erdbeer-Wickeltorte, machen auf jeder Kaffeetafel eine gute Figur. Dieses Rezept regt alle Sinne an, sodass kaum einer widerstehen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 8,5 h

Gesamtzeit: 9,8 h

Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß
4 EL	Wasser (kalt)
1 Prise	Salz
90 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
100 g	Mehl
75 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver (gestrichen)

Für die Füllung

320 g	Erdbeerkonfitüre
6 Blätter	Gelatine (weiß)
600 g	Topfen
2 EL	Zitronensaft (+ Schalenabrieb)
70 g	Zucker
200 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

200 ml	Schlagobers
200 g	Topfen
1 Packung	Vanillezucker
500 g	Erdbeeren (frische)
Nach Belieben	Pistazien (gehackt)

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Wickeltorte den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann vorsichtig die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz und dem Wasser zu steifen Eischnee aufschlagen.

2. Den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und weiter schlagen bis eine glänzende Masse entsteht. Die Eidotter nach und nach unterrühren. Das Mehl sieben, mit dem Backpulver und der Speisestärke gut vermischen und unter die Ei-Masse heben. Den Teig auf das Backblech geben, glattstreichen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.

3. Die Erdbeerkonfitüre mit einem Löffel glattrühren, so das sie gut streichfähig ist. Jetzt das Blech aus dem Ofen holen und direkt auf ein feuchtes Tuch stürzen. Nun umgehend das Backpapier von dem Biskuit abziehen und den noch heißen Boden mit der Erdbeerkonfitüre einstreichen. Biskuit auskühlen lassen.

4. Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Den Topfen, den Zucker, den Zitronensaft und den Abrieb der Zitronenschale gut miteinander verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf erwärmen bis sie vollständig aufgelöst ist. Von der Topfenmasse ca. 4 EL entnehmen und zügig unter die Gelatine rühren.

5. Dann die Gelatine-Creme zurück zur Topfenmasse geben und gut verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.

6. Den Biskuitboden mit der Topfenmasse gleichmäßig bestreichen. Jetzt den Boden von der kurzen Seite her in 6 gleichmäßige Streifen schneiden, die ca. 6 cm breit sind. Als nächstes einen Streifen eng aufrollen und in die Mitte einer Tortenplatte oder ähnliches setzen.

7. Nun fortführend die anderen Streifen spiralförmig drumherum wickeln bis alle Streifen aufgebraucht sind. Einen Tortenring um die Wickeltorte eng anlegen und für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Für die Dekoration das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter den Topfen heben. Die Torte mit der Creme ringsherum dünn einstreichen. Die Erdbeeren gründlich waschen, putzen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeerscheiben blütenförmig auf die Wickeltorte legen und nach Bedarf mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp

Die Erdbeer-Wickeltorte schmeckt besonders erfrischend, wenn sie kalt serviert wird. Anstelle von Pistazien kann man auch Zitronenmelisse oder Minzblätter für die Dekoration verwenden.