

Erdbeertopfen-Cremetorte

Dieses Rezept ist genau das Richtige für die Erdbeerzeit: eine fruchtig-leichte Erdbeertopfen-Cremetorte mit frischen Früchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,1 h



Zutaten

8 Blätter	Gelatine
360 g	Topfen
260 g	Erdbeeren
150 g	Kristallzucker
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 Packung	Vanillezucker
60 ml	Schlagobers
1 Schuss	Rum

Für den Biskuitteig

160 g	Zucker
120 g	Mehl
30 ml	Wasser
4 Stk.	Eier
1 EL	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Die **Erdbeertopfen-Cremetorte** enthält nur wenig Obers und schmeckt sehr erfrischend. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Eine Tortenform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit drei Viertel des Zuckers zu steifem Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Wasser schaumig verrühren. Den Eischnee unterheben, zuletzt das Mehl einrühren.

2. Den Teig in die Form füllen und um die 15 Minuten lang backen. Anschließend die Temperatur auf 170 Grad erhöhen und weitere 15 bis 20 Minuten backen lassen.
3. Während der Backzeit die Erdbeeren waschen, putzen und vorsichtig trocknen. Die Erdbeeren in eine Schüssel geben, einige Früchte für die Dekoration zurücklegen. Zucker, Zitronensaft, Topfen und Vanillezucker zufügen. Mit dem Pürierstab fein mixen. Das Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken, in etwas Rum vollständig auflösen, unter die Creme ziehen.
4. Nach der Backzeit den Biskuitboden abkühlen lassen, aus der Form lösen und quer halbieren. Eine Hälfte wieder in die Form setzen und mit der Hälfte der Erdbeercreme bestreichen. Den zweiten Boden vorsichtig aufsetzen, die verbleibende Creme verstreichen. Einige Stunden kühl stellen, bis die Creme fest ist und mit frischen Erdbeeren verzieren.

Tipp

Besonders schön sieht die Erdbeertopfen-Cremetorte aus, wenn man sie mit Minzeblättern dekoriert.