Erdbeertorte mit Magertopfen

Beeren unter der Haube: Rezept für die wunderbare Erdbeertorte mit Magertopfen.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Lisa

Zutaten

1 Stk.	Tortenboden (fertig oder selbst gebacken)
700 g	Erdbeeren
500 g	Magertopfen
160 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
3 Becher	Schlagobers
9 Blätter	Gelatine
300 g	Erdbeerpüree (für die Dekoration)
Nach Belieben	Minze (für die Dekoration)
Nach Belieben	Erdbeermarmelade (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die Erdbeertorte mit Magertopfen zunächst die Gelatineblätter (bis auf ein Blatt) in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und einweichen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und vorsichtig trockentupfen. Anschließend längs halbieren.

2. Den Topfen in eine Schüssel geben und mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Zwei Drittel des Erdbeerpürees unterziehen. Das Schlagobers in einem separaten Gefäß steif schlagen und unter die Topfencreme heben. Die Gelatine ausdrücken, in eine kleinen Topf geben und erwärmen, rührend auflösen. Vom Herd nehmen, mit 2 Esslöffeln der Creme verrühren, dann den gesamten Topfinhalt unter die Creme heben.

3. Den Rand des Tortenbodens mit Erdbeermarmelade bestreichen. Den Boden in einen Tortenring legen und diesen etwas weiter stellen. Um den gesamten Boden halbierte Erdbeeren mit der breiten Seite nach unten aufstellen und leicht an den Rand drücken. Auch auf dem Boden Erdbeeren verteilen. Den Tortenring wieder anziehen, ohne die Erdbeeren zu beschädigen.

4. Die vorbereitete Creme auf den Boden auftragen und gleichmäßig verstreichen. Den Tortenring entfernen und die Creme auch am Rand dekorativ auftragen, sodass die Beeren halb bedeckt sind. Das letzte Blatt Gelatine kalt einweichen. Das übrige Erdbeerpüree in einen kleinen Topf geben und etwas erwärmen. Das Gelatineblatt ausdrücken und im Püree auflösen.

5. Die Masse in einen Frischhaltebeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Das Erdbeerpüree auf die Torte auftragen und mit einem Zahnstocher dekorative Linien ziehen. Mit den restlichen Erdbeeren und Minzeblättern dekorieren.

Tipp

Das Erdbeerpüree für die Erdbeertorte mit Magertopfen kann man selbst aus frischen Beeren zubereiten oder fertig kaufen.