

Erdbeertörtchen

Himmlisch kleine Törtchen aus weichem Biskuit – köstlich gefüllt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
120g helle glutenfreie Mehlmischung
1/2 P. Backpulver

Für Füllung und Belag:

4 Blatt Gelatine
100g Quark (20% Fett) (ggf. laktosefrei)
400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
2 P. Vanillezucker
1 EL Zucker
500g Erdbeeren
1/2 P. Tortenguss und 1 EL Zucker

1. Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 18 – 20 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen.

2. Für die Füllung die Gelatine kalt einweichen. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Etwa 60g Erdbeeren pürieren.

3. Quark, Erdbeerpüree, 1 EL Zucker und 1 P. Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit 2 EL heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel von der Quarkmasse mit der Gelatine verrühren, dann die Gelatine rasch unter die Quarkmasse rühren. Im Kühlschrank etwas gelieren lassen. Sahne mit 1 P. Vanillezucker steif schlagen, 4 EL wegnehmen und in eine Tortenspritze mit Sterntülle einfüllen, kühlen. Restliche Sahne unter die leicht gelierte Quarkmasse ziehen.

4. Den Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit der Creme füllen. Locker aufrollen und mindestens 2 Stunden kühlen.

5. Die Biskuitroulade in 12 Stücke schneiden, auf eine Kuchenplatte legen und mit Erdbeerhälften belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit der halben Menge Wasser und 1 EL Zucker zubereiten, Erdbeeren mit dem Guss überziehen. Mit Sahnetuffs und Minzblättchen verzieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.





