Erdbeertorte

Cremig – fruchtige Erdbeertorte! Beliebt bei Groß und Klein!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

1 Grundrezept Biskuit für Biskuitroulade jedoch in einer Springform (26cm Durchmesser) gebacken.

Für Füllung und Belag:
100g Erdbeeren püriert
200g Erdbeeren klein geschnitten
250g Erdbeeren in Scheiben geschnitten
200g Doppelrahmfrischkäse (laktosefrei)
150g Joghurt natur (laktosefrei)
200g Sahne (laktosefrei)
60g Zucker
2 P. Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
1 P. Tortenguss rot

Zur Dekoration:
200g Sahne (laktosefrei)
1 P. Vanillezucker
1 P. Sahnesteif

1. Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Eiweiß über das Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit

Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 35-40 Minuten backen. Aus der Form nehmen, Backpapier abziehen und abkühlen lassen.
2. Für die Füllung Gelatine kalt einweichen. Frischkäse, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und pürierte Erdbeeren verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 3 EL heißem Wasser auflösen. Zwei EL Frischkäsemasse mit der Gelatine verrühren, dann die Gelatine und die klein geschnittenen Erdbeeren unter die Frischkäsemasse rühren. Im Kühlschrank etwas gelieren lassen. 200g Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Den Tortenboden einmal waagerecht teilen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring herum legen. Die Erdbeer-Frischkäse-Creme auf den Tortenboden streichen. Mit dem zweiten Tortenboden bedecken.
4. Die Torte mit den Erdbeerscheiben gleichmäßig belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und auf die Erdbeeren geben. Torte im Kühlschrank 3 Stunden fest werden lassen.
5. Restliche Sahne mit 1 P. Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen. Tortenring entfernen und den Rand mit der geschlagenen Sahne bestreichen. Sahnetuffs am Rand entlang aufspritzen.