

Tausend-Augen-Torte

Egal ob zum Geburtstag, Jubiläum oder einfach für die sonntägliche Kaffeetafel – die wunderbare Erdbeertorte überzeugt auf ganzer Linie! Nicht nur optisch ist die Tausend-Augen-Torte ein Highlight, auch geschmacklich ist die köstliche Torte der Hit! Flaumiger Biskuit, eine zarte Frischkäsecreme und aromatische Erdbeeren – bei diesem Rezept kommen nicht nur Tortenfans ins Schwärmen ☐

glutenfrei, laktosefrei, maisfrei- und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Biskuit:

4 Eier

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

110g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1,5 TL Backpulver

Für die Füllung:

125g Erdbeeren

250g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)

45g Zucker

1 P. Vanillezucker

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

Für Belag und Deko:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

Etwa 20 Erdbeeren

Etwas Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft

Wenig dunkle Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

Einige Minzblättern

Einige Dekorblüten von z.B. Dr. Oetker

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 15 – 18 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend mittig einmal teilen und den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen.

2. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, in kleine Stücke schneiden und beiseitestellen. Frischkäse, Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen, dann unter die Frischkäsemasse heben.

3. Ein Drittel der Creme auf den unteren Biskuitboden streichen. Die geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen und den oberen Biskuitboden auflegen. Mit der restlichen Creme die Torte komplett und gleichmäßig einstreichen, kühl stellen.

4. Die Erdbeeren für den Belag waschen, sehr gut abtropfen lassen, dann den Ansatz abschneiden. Anschließend einen dicken Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine sehr kleine Spitze vom Beutel abschneiden und Augen und Mund aufmalen. Mit geschmolzener Kuvertüre und mithilfe eines Holzstäbchens Augen aufmalen. Die Erdbeeren auf der Tortenoberfläche verteilen und ringsum etwas

Platz lassen.

5. Für die Deko Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen und die Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen. Sahnetuffs am Tortenrand und am Oberflächenrand entlang aufspritzen. Mit Minzblättern und Dekorblüten verzieren. Die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.

Maisfrei – Tipp: 135g Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. Infos zu Mehlmischungen gibt's [HIER](#).

Milchfrei – Tipp: Für die Füllung Frischkäse durch eine vegane Alternative auf Sojabasis einsetzen. Sahne, auch für den Belag, durch einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis tauschen. Milchersatzprodukte sind im gut sortieren Reformhaus und Bioladen erhältlich. Kuvertüre durch eine vegane Kuvertüre oder milchfreie Zartbitterkuvertüre ersetzen.





