

Yvonne's Erdbeer-Sahne-Torte (nach Oma Ullas Rezept)

Für 4 Springformen (26 cm Durchmesser)

Zutaten Teig	Zubereitung Teig
12 Eier	Die trockenen Zutaten sieben und zur Seite stellen. Die Eier trennen.
400 g Zucker	Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Dann das Eigelb vorsichtig unterrühren.
250 g Mehl	
200 g Speisestärke	Abschließend das Gemisch der trockenen Zutaten vorsichtig unterheben. Nicht zu stark rühren, um die Luft nicht aus dem Teig zu schlagen.
2 TL Backpulver	
2 Päckchen Vanillezucker	
Zutaten Füllung	Zubereitung Füllung
500 g Magerquark	Auf die Kuchenformen verteilen (gefettet, gemehlt und mit Backpapier ausgelegt). Fr ca. 25-30 Minuten bei 175°C (Umluft) backen bis die Böden goldbraun sind und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr daran kleben bleibt.
3-4 EL Kristallzucker	
300 g frische Erdbeeren	
1000 g Schlagsahne	Die Böden abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit einer Kuchensäge oder einem scharfen Messer die Böden von Unebenheiten befreien und mit einer Kuchenschablone (selbstgemacht) die Ränder der Böden abschneiden.
2 Päckchen Vanillezucker	
Zutaten Frosting	Zubereitung Frosting
1 kg Puderzucker gesiebt	Den Puderzucker sieben und zur Seite stellen. Die Butter aufschlagen bis sie fluffig und weiß ist. Den Frischkäse unterrühren bis alles gut vermischt ist. Eine Hälfte des Puderzuckers dazugeben und gut verrühren, dann die andere Hälfte. So klumpt nichts. Circa ¼ des Frostings in eine Spritztüte füllen. Den Rest in der Schüssel lassen.
200 g Butter	
300 g Vollfett-Frischkäse	Die fertigen Böden mit einem Blatt Backpapier dazwischen stapeln, bevor sie weiter verwendet werden.
Zutaten Deko	
frische Minze	
etwas Zucker	
ein paar ganze Erdbeeren	Den Quark mit dem Kristallzucker glattrühren. Die Erdbeeren putzen und fein schneiden, damit die Stücke nicht zu groß sind und Unebenheiten erzeugen. Ein wenig Zucker über die Erdbeeren geben. Ein paar der Erdbeeren für die Garnitur der Torte beiseite stellen.

Die Torte fertigstellen

Einen Klecks Frosting mit dem Küchenspatel auf die Tortenplatte geben, damit der Kuchenboden beim Verzieren nicht verrutscht. Den ersten Boden darauf legen. Mit dem Frosting einen dicken Ring knapp am Rand entlang auf den Boden spritzen. Danach die Sahne-Quark-Creme in der Mitte bis zum Frosting verteilen und Erdbeeren daraufgeben und hineindrücken. Dann den nächsten Boden draufsetzen. Das Ganze wiederholen bis zum obersten Boden. Die einzelnen Böden ein bisschen hin und her rütteln, bis sie so gerade wie möglich übereinander gestapelt sind. Oben drauf einen großzügigen Klecks Frosting verteilen.

Mit einem langen Küchenspatel einen Krümelschutz anbringen. Das bedeutet dass eine dünne Schicht Frosting um die komplette Torte herum gestrichen wird. Die Torte wird dann 30 Minuten kaltgestellt. Der Krümelschutz wird fest und alle Krümel, die beim Verzieren der Torte unschöne Flecken im Frosting geben könnten, sind eingeschlossen im Frosting.

Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und erst seitlich, dann oben gleichmäßig das Frosting verteilen und glattstreichen.

Wenn überall ungefähr die gleiche Menge verteilt ist, mit einem breiten Spatel und in einer drehenden Bewegung letzte Unebenheiten glätten. Nasen und Hubbel am Übergang zum Deckel des Kuchens in drehender Bewegung nach Innen streichen.

Tipp: Mit einem sauberen Küchenspatel einzelne Kleckse Erdbeermarmelade auf dem Rand des Kuchens verteilen und noch einmal mit dem breiten Spatel verstreichen. Der Kuchen erhält so eine hübsche rötliche Marmorierung. Eventuelle Unebenheiten sieht man so auch weniger.

Zum Abschluss ein paar ganze Erdbeeren putzen und vom Grün befreien. Die Minzblätter nass machen und in Zucker wälzen. Die Torte mit den Erdbeeren und der gezuckerten Minze garnieren. Vor dem Servieren mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

Guten Appetit!

