



# ERDBEERTORTE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Gelingsicher



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

<b>3</b>	Eiweiß
<b>Prise(n)</b>	Salz
<b>90 g</b>	Zucker
<b>3</b>	Eigelb
<b>1 Pkg.</b>	
<b>[Päckchen]</b>	Vanillezucker
<b>90 g</b>	Mehl
<b>1 TL</b>	Backpulver
<b>50 g</b>	Erdbeermarmelade, passiert

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>40 g</b>	Zucker
<b>2 EL</b>	Zitronensaft
<b>250 g</b>	Sahne 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DEN BELAG

<b>750 g</b>	Erdbeeren
--------------	-----------

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eiklar mit Salz schaumig schlagen, 45 g Zucker dazugeben und steif schlagen. Eidotter mit 45 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eidottermasse sieben, den Eischnee dazugeben und alles locker unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Boden in einen Tortenring legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Etwas Creme darauf verteilen.
5. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Erdbeeren in der Mitte verteilen. Mit restlicher Creme abdecken.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Tortenring entfernen und beliebig dekorieren.