

Erdbeertorte mit Mandelboden

Zutaten Tortenboden:

50 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
4 Eiweiß
80 g Zucker
1 Prise Salz
25 g Mandelblättchen

Zutaten Belag:

400 g Erdbeeren
250 g Mascarpone
300 g Sahne
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Tortenguss
40 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Für den Tortenboden Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
- Mandeln und Mehl unterheben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Mandelblättchen auf dem Teig verteilen.
- Bei 200° C etwa 10 - 15 Minuten backen.
- Boden auskühlen lassen.
- Für den Belag die halbe Menge Erdbeeren klein würfeln.
- Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.
- Sahne mit 15 g Gelatine und Vanillezucker steif schlagen.
- Mascarpone, Zucker und Restgelatine verrühren.
- Sahne und Erdbeerwürfel unter den Mascarpone heben.
- Creme auf den kalten Tortenboden geben.
- Erdbeerscheiben auf die Creme legen.
- Mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen.
- Fertigen Guss über die Erdbeerscheiben geben.
- Noch einmal eine Stunde kühlen.