



ZUTATEN

BISQUIT:

- 6 Eier
- 100g Zucker
- 100g Speisestärke
- 100g Mehl
- 1Pkg Backpulver

CREME:

- 300g Frischkäse
- 200ml Sahne
- 50g Zucker
- 1 Vanilleschote

TOPPING

- 400g Erdbeeren
- 50g Blaubeeren
- Puderzucker

KLASSISCHE ERDBEERTORTE MIT BISQUIT

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM-
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Für den Bisquitboden die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker in einer großen Schüssel mischen und ca. 2 Minuten cremig schlagen. Speisestärke, Mehl und Backpulver verrühren. Eiweiß mit einem Spatel/Löffel unter die Eigelbmasse geben (nicht rühren!), anschließend Mehl-Gemisch nach und nach dazu sieben und ebenfalls unterheben bis eine fluffige Masse entsteht
3. Backpapier auf Springformboden legen, Springformrand darauf setzen und schließen. Springformrand mit etwas Margarine einschmieren und Bisquitteig hinein geben. Für ca. 25 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe!). Anschließend mindestens 2 Stunden abkühlen lassen
4. Für die Creme den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen vorsichtig cremig rühren. Vanilleschote längs aufschneiden und mit einem Löffel das Mark heraus kratzen. Sahne mit Vanillemark und Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Frischkäse heben
5. Erdbeeren waschen und halbieren. Blaubeeren waschen
6. Bisquitboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Creme großzügig verteilen und reichlich Erdbeeren darauf platzieren (Achtung - hier ist Stapelkunst gefragt!). Mit Blaubeeren die Löcher auffüllen und kurz vor dem Servieren den Puderzucker über die Torte sieben

