

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Erdbeer-Charlotte
mit Erdbeersahne**



Zutaten

Biskuit

2 Eiweiß
1 Prise Salz
30 g Zucker
2 Eigelb
¼ TL Vanilleextrakt
15 g Zucker
50 g Mehl

Erdbeerfüllung




800 g Erdbeeren
(frisch od. TK, aufgetaut)
Saft von 1 Zitrone
20 g Agar Agar
80 g Zucker

Creme

400 g Sahne
10 TL San-apart
500 g Magerquark
50 g Puderzucker
½ TL Vanilleextrakt
Abrieb von 1 unbehandelten
Zitrone

Dekoration

200 g Löffelbiskuit
6 Erdbeeren
12 Minzblätter

 1,5 Std.  15 Min.  4–5 Std.  20 cm

1 Biskuit

Eiweiß mit Salz steifschlagen. Zucker langsam zufügen und 1 Minute weiterrühren. Eigelb, Vanilleextrakt und Zucker in einer separaten Schüssel für etwa 3–5 Minuten verrühren. Mehl sieben und unterheben. Den Eischnee ebenfalls unterheben und die Biskuitmasse in einen Tortenring mit 20 cm Durchmesser einfüllen und glatt streichen und dann im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für etwa 15 Minuten backen. Danach komplett abkühlen lassen.

2 Erdbeerfüllung

Die Zitronenschale abreiben und für die Creme zur Seite legen. Die Erdbeeren gemeinsam mit dem Zitronensaft pürieren. Agar Agar und Zucker zufügen und in einem Topf aufkochen lassen. Mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit das Agar Agar wirken kann. Die Erdbeermasse nun lauwarm abkühlen lassen. Die Zwischenzeit nutzen, um einen sauberen Tortenring um den Biskuit zu legen und den Rand mit Löffelbiskuit auszukleiden.

3 Creme

Sahne kurz verrühren und dann mit 4 TL San-apart steif schlagen. Den Quark mit dem restlichen San-apart, Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb verrühren. Vorsichtig die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Torte spritzen, aber etwas Creme übrig lassen, so dass sie für 12 Deko-Tupfer ausreicht.

Die restliche Creme nun mit der Hälfte des Erdbeerpürees verrühren. Hierbei zuerst 3–4 EL der Sahnecreme mit den Erdbeeren verrühren und dann die restliche Sahne unterheben. Die Erdbeercreme auf die helle Creme spritzen.

Nun das restliche Erdbeerpüree darüber verteilen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten festwerden lassen. Kurz kühlen stellen.

Sobald das Erdbeermark fest ist, können die Sahnetupfer aufgespritzt und die Torte mit halbierten Erdbeeren und Minzblättern dekoriert werden.

Soll die Torte ein Geschenk sein, dann empfehle ich sie nach einer Kühlzeit von mindestens 4 Stunden mit einer Schleife zu dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

