

Erdbeer-Sahnetorte



1 Wiener Tortenboden

oder 3 selbstgebackene Biskuitplatten bereit legen.

20 g Blattgelatine

in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen und beiseite stellen.

400 ml H-Sahne

2 Pck. Vanillezucker

steifschlagen und in den Kühlschrank stellen.

650 g Erdbeeren

waschen, vom Grün befreien, grob zerkleinern und mit dem Pürierstab zu Erdbeermus pürieren.

2 EL Weinbrand

100 g Zucker

unter das Erdbeermus rühren.

Blattgelatine gut ausdrücken und in einen Topf legen, der groß genug für die gesamte Erdbeermasse ist. Herdplatte einschalten und die Blattgelatine mit einem Kochlöffel rühren (bewegen), bis sie komplett flüssig geworden ist. Topf von der Herdplatte nehmen und nach und nach die Erdbeermasse mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Die Erdbeermasse wieder zurück in eine Schüssel geben und die kalte Sahne unterheben. Die Erdbeersahnemischung für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Während dieser Zeit um den ersten Tortenboden einen Tortenring legen und mit

½ Glas (225 g)

Erdbeermarmelade

bestreichen. Marmelade/Konfitüre ohne Fruchtstücke eignet sich am besten.

Ich verrühre die Erdbeermarmelade vorher in einer kleinen Schüssel, damit sie besser aufzustreichen ist.

Danach den 2. Tortenboden draufsetzen und leicht andrücken.

Jetzt die Erdbeersahnmasse aus dem Kühlschrank nehmen und 1/3 der gesamten Masse auf den zweiten Tortenboden geben und glattstreichen.

Die 3. Tortenplatte draufsetzen, mit knapp der Hälfte der noch übrigen Erdbeermasse bestreichen.

Die restliche Erdbeermasse und die Torte ca. 15 bis 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeermasse wird somit noch fester und besser für den Spritzbeutel geeignet.

Nach dieser zusätzlichen Kühlzeit, Torte und Erdbeermasse aus dem Kühlschrank nehmen. Die Erdbeermasse in einen Spritzbeutel geben und den Tortendeckel nach Lust und Laune verzieren.

Danach die Torte wieder in den Kühlschrank stellen. Nach 2 bis 3 Stunden ist die Torte zwar fest, doch erzielt man das beste Ergebnis, wenn die Torte über Nacht im Kühlschrank steht.