Erdbeer-Ricotta-Sahne



Das brauchst du:

für den Biskuit:

6 Eigelb, 6 Eiweiß, 6 Esslöffel warmes Wasser 120 g Zucker 100 g Mehl 100 g Kartoffelmehl

Für die Füllung:

2 Becher Sahne 2 Becher Ricotta 50g Puderzucker 500g Erdbeeren Saft einer Zitrone 8 Blatt Gelatine

So machst du's richtig:

- 1.) Trenne die Eier und schlage das Eigelb schaumig.
- 2.) Schlage das Eiweiß schaumig.
- 3.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 4.) Gib etwa 1/3 des Zuckers ins Eiweiß und schlage so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 5.) Gib die restlichen 2/3 des Zuckers in die Eigelbmasse und schlage ebenfalls so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- 6.) Mische das Mehl und das Kartoffelmehl und siebe es auf die Eigelbmasse.
- 7.) Gib die Eiweißmasse darauf und rühre mit einem Gummispatel unter (nicht mehr mit dem Rührgerät!)
- 8.) Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und backe den Teig genau 40 Minuten im Backofen.
- 9.) Nimm den Teig aus dem Backofen und lasse ihn auskühlen.
- 10.) Wasche und putze die Erdbeeren.
- 11.) Schneide etwa 15 Erdbeeren in kleine Würfelchen und lege sie beiseite.
- 12.) Püriere die restlichen Erdbeeren mit einem Pürierstab fein.
- 13.) Gib den Zitronensaft dazu.
- 14.) Gib in eine andere Schüssel die Sahne und schlage sie fest.
- 15.) Gib den Ricotta dazu.
- 16.) Gib den Puderzucker hinzu und rühre nochmals durch.
- 17.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten ein.
- 18.) Drücke die Gelatine aus und löse sie in einem Topf auf dem Herd auf.
- 19.) Gib etwas von der Sahnemasse in die Gelatine und rühre (nicht mehr auf dem Herd!) um. So etwas nennt man "angleichen".
- 20.) Gib nun die Gelatinemasse in die Sahnemasse und lasse das Ganze kurz stocken.
- 21.) Nimm den Biskuitboden und schneide ihn zweimal durch.
- 22.) Nimm einen Tortenring und bepinsele ihn mit Öl und gib dann etwas Zucker drauf. Damit verhinderst du, dass am nächsten Tag die Torte am Tortenring klebt.
- 23.) Lege die erste Biskuitschicht auf eine Tortenplatte und fixiere den Tortenring um die Schicht.
- 24.) Gib die Hälfte der klein geschnittenen Erdbeeren auf den Tortenboden.
- 25.) Gib etwa 1/3 der Sahnemasse oben drauf.
- 26.) Lege den zweiten Biskuitboden oben drauf.
- 27.) Gib den Rest der Erdbeeren sowie ein weiteres Drittel der Sahnemasse drauf.
- 28.) Lege den letzten Tortenboden oben drauf und gib den letzten Rest der Sahnemasse als Abschluss auf die Torte.
- 29.) Stelle die Torte mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank.
- 30.) Nun kannst du die Torte so servieren oder mit einem Spiegel aus Erdbeermus verzieren.