

Erdbeer-Frischkäse-Torte



Das brauchst du:

Für den Biskuitboden:

- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 3 Esslöffel heißes Wasser
- 60 g Kartoffelmehl bzw. Speisestärke
- 50 g normales Mehl
- 60 g Zucker

Für die Creme:

- 2 Becher Frischkäse (Philadelphia oder Buko)
- 1 kleinen Becher Joghurt bzw. griechischen Joghurt
- 70 g Puderzucker
- 1 Becher Schlagsahne
- 6 Blatt Gelatine

Außerdem:

- 2 Becher frische Erdbeeren

So machst du´s richtig:

Biskuitboden:

- 1.) Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif.
- 2.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 3.) Gib die Hälfte des Zuckers dazu und rühre nochmals, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 4.) Gib die Eigelbe in eine andere Schüssel.
- 5.) Gib die 3 Esslöffel heißes Wasser hinzu und rühre die Eigelbe schaumig.
- 6.) Gib den Rest des Zuckers dazu und rühre nochmals mehrere Minuten.
- 7.) Mische das Kartoffelmehl mit dem normalen Mehl und siebe es auf die Eigelbmasse.
- 8.) Gib die Eiweißmasse darauf und rühre mit einem Spatel (nicht mehr mit dem Rührgerät!) durch.
- 9.) Gib das Ganze in eine mit Backpapier ausgelegte Springform.
- 10.) Backe den Biskuit für 20 Minuten auf mittlerer Schiene.

Creme:

- 11.) Gib den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Joghurt in eine Schüssel und rühre mit dem Handrührgerät durch.
- 12.) Schlage die Schlagsahne fest und hebe sie ebenfalls unter die Frischkäsemasse.
- 13.) Weiche die Gelatine für ein paar Minuten in kaltem Wasser ein.
- 14.) Drücke sie mit der Hand aus und gib sie in einen Topf.
- 15.) Löse die Gelatine auf (Sie darf nicht kochen, sonst ist sie nicht mehr brauchbar).
- 16.) Gib nun einen großen Löffel der Frischkäsemasse in den Topf mit der Gelatine und rühre kräftig mit einem Schneebesen (Das nennt man „angleichen“).
- 17.) Gib nun die Gelatinemasse in die ganze Frischkäsemasse und rühre kräftig mit einem Schneebesen durch (Es darf keine Klümpchen geben!)
- 18.) Wasche nun die Erdbeeren, trockne sie und verteile sie auf dem Biskuitboden. Hebe ein paar Erdbeeren zum Verzieren auf.
- 19.) Nimm einen Tortenring, öle ihn mit Speiseöl ein und zuckere ihn ein (So kann man die Torte später besser aus dem Ring bekommen).
- 20.) Gib den Tortenring um den Biskuitboden.
- 21.) Fülle die Frischkäsemasse auf den Biskuitboden und lass die Torte im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden fest werden.
- 22.) Nimm die Torte aus dem Kühlschrank, entferne den Tortenring und garniere die Torte mit den restlichen Erdbeeren.