



SÜSSER GENUSS FÜR ERFRISCHENDE SOMMERTAGE

# ERDBEER- VANILLE-TORTE



Fruchtig, süß und lecker: Passend zum Sommer schenkt Dir @sallyswelt einen Torten-Traum aus Vanille und Erdbeeren, abgerundet mit einer luftigen Sahne-Quark-Creme. Ein frisches Geschmackserlebnis – ganz einfach gezaubert!

## ZUTATEN

### Mandelbiskuit

- » 30 g Mandeln (gehobelt)
- » 4 Eier
- » 100 g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 0,5 TL Vanilleextrakt
- » 1 EL Amaretto (mit od. ohne Alkohol)
- » 100 g Mehl

### Erdbeerspiegel

- » 400 g Erdbeeren
- » 50 g Sahne
- » 10 g Agar-Agar
- » 40 g Zucker

### Vanillecreme

- » 350 g Sahne
- » 3,5 TL San-apart
- » 1 TL Vanilleextrakt
- » 250 g Sahnequark (40%)
- » 50 g Puderzucker
- » 2,5 TL San-apart

### Zum Füllen

- » 200 g Erdbeeren

### Dekoration

- » 100 g Erdbeeren
- » 30 g Mandeln (gehobelt)



## ZUBEREITUNG:

### Mandelbiskuit

- 01.** Verknete alle Zutaten miteinander in etwa 2–3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Stelle den Teig zur Seite.
- 02.** Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Amaretto etwa 10–15 Minuten cremig. Die Masse sollte sehr voluminös werden – so wird der Biskuit später luftig locker. Siebe anschließend vorsichtig das Mehl auf die Masse und hebe es mit einem Schneebesen unter.
- 03.** Fülle den Biskuit nun in den Backring ein und streiche ihn vorsichtig glatt. Backe ihn anschließend sofort im vorgeheizten Ofen für 25–30 Minuten. Nimm den Kuchenboden aus dem Ofen heraus, stelle ihn auf ein Abkühlgitter und lasse ihn 5 Minuten abkühlen. Löse dann den Backring mit einem Tortenringmesser ab und lasse den Boden vollständig abkühlen.

### Vanillecreme

- 04.** Schlage die Sahne mit San-apart und Vanilleextrakt steif, stelle 100 g davon für die Dekoration in den Kühlschrank. Gib den Sahnequark, den Puderzucker und das San-apart zur restlichen Sahne und hebe alles vorsichtig unter. Stelle die Creme kurz in den Kühlschrank.

**Tipp:** Du kannst statt der Vanillecreme auch einfach eine Packung gekühltes VanillaFIX von Decocino aufschlagen.

### Fülle die Torte

- 05.** Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie in feine Scheiben. Halbiere den Biskuit waagrecht und lege einen Boden auf eine Tortenplatte. Stelle einen sauberen Tortenring darum und kleide ihn nach Belieben mit Tortenrandfolie aus. Verstreiche die Hälfte der Quark-Sahne-Creme darauf, verteile die Erdbeerscheiben darüber und gib die zweite Hälfte der Creme darüber. Lege den zweiten Boden auf die Creme und stelle die Torte abgedeckt in den Kühlschrank.



### **Erdbeerspiegel**

- 06.** Entferne das Grün der Erdbeeren und püriere sie mit der Sahne. Füge das Agar-Agar und den Zucker hinzu und lass die Masse in einem Topf aufkochen und dann für etwa 2 Minuten sprudelnd kochen, damit das Agar-Agar seine Wirkung entfalten kann. Führe eine Gelierprobe durch, gib dafür 1–2 EL der noch heißen Masse auf einen Teller und stelle diesen in den Kühlschrank. Nach 1–2 Minuten sollte die Masse fest sein, so stellst du sicher, dass das Agar-Agar die Masse bindet.
- 07.** Püriere den Erdbeerspiegel nochmals durch, um ihn etwas luftiger zu machen, und lass ihn dann lauwarm abkühlen. Rühre dabei gelegentlich um, damit die Masse nicht fest wird. Nimm die Torte aus dem Kühlschrank und verteile den Erdbeerspiegel darauf. Klopfe die Torte ein paar Mal vorsichtig auf die Arbeitsplatte, damit sich der Erdbeerspiegel gut verteilt und stelle die Torte für 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank.

### **Dekoration**

- 08.** Entferne den Tortenring und, falls verwendet, die Folie und streiche den Tortenrand bei Bedarf etwas glatt. Halbiere die Erdbeeren. Fülle die zur Seite gestellte Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Tupfe die Sahne auf die Oberfläche der Torte, dekoriere sie mit den Erdbeeren und gib die gehobelten Mandeln an den Rand der Torte.

**FERTIG!**