



Zutaten

3 Eier
90 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
25 g Speisestärke
75 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

1 Päckchen Vanillepudding
2 EL Zucker
375 ml Milch

1 Päckchen Philadelphia (oder
anderen Frischkäse)
200 ml gekühlte Sahne
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen gemahlene Gelatine

750 g Erdbeeren



Saftig-fruchtige Erdbeer-Creme-Torte

Zubereitung

Am besten bereitet man zunächst nach Packungsangabe den Pudding zu und lässt ihn anschließend komplett abkühlen. Zwischendurch etwas umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier 3 Minuten schäumig schlagen. Nach und nach den Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und solange weiterschlagen, bis sich eine weißliche Masse bildet. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermischen und vorsichtig auf die Eiermasse sieben und verrühren. Den Teig in eine 26er Springform füllen und ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren verlesen, waschen und ca. 250 g klein schneiden. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Die Gelatine in 5 EL kaltem Wasser auflösen und 10 Minuten in einem kleinen Topf quellen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit 1 EL Zucker und Vanillinzucker steif schlagen. Frischkäse in einer Schale mit 1 EL Zucker verrühren. Die Gelatine erhitzen und 2 EL geschlagener Sahne zur aufgelösten Gelatinemasse geben und ordentlich durchrühren. Die Gelatinemasse mit der restlichen Sahne und Philadelphia-Frischkäse vermischen. Den abgekühlten Pudding und die klein geschnittenen Erdbeeren (250 g) unter die Sahne geben und verrühren. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen und die Creme auf dem Biskuit verteilen. Glatt streichen und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann. Anschließend die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren auf der Torte verteilen und mit Minze dekorieren.