



### Zutaten für 4 Personen

4 Eier  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Mehl  
40 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
50 g Pistazien

175 g Frischkäse  
300 ml Sahne  
2 EL Zucker  
3 Blatt Gelatine

500 g Erdbeeren  
etwas Erdbeermarmelade (wenn  
man möchte)  
Puderzucker



{Mein} Traum von der Erdbeere

### Zubereitung

Als allererstes wird der Biskuitboden vorbereitet. Heizt den Backofen auf 180°C vor. Eier mit 4 EL warmen Wasser ca. 3 Minuten aufschlagen, Zucker und Vanillezucker vermischen und einrieseln lassen. Weitere 2 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Den Teig halbieren, ein halbes Backblech mit Backpapier auslegen (die andere Hälfte einfach mit Alufolie als Rand auskleiden, dann verläuft der Biskuit auch nicht), den Teig glattstreichen und ca. 10-12 Minuten backen. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und anschließend das Backpapier abziehen.

Die zweite Hälfte des Teiges wird ein Pistazienbiskuit. Die Pistazienkerne in einem Mörser zermahlen und vorsichtig unter den Teig heben. Ebenfalls auf ein halbes Backblech streichen und 10-12 Minuten backen.

Beide Böden komplett auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Einige Erdbeeren könnt ihr ganz lassen, die restlichen werden halbiert. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Sahne mit Zucker steif schlagen. Aufgelöste Gelatine mit dem Frischkäse vermischen und zur geschlagenen Sahne geben. Für 20 Minuten kühlstellen.

Mit einem Dessertring (Ø 8 cm) aus den beiden Biskuitböden jeweils 4 Kreise ausstechen. Dessertring mit Backpapier auslegen (dann lässt sich das Törtchen später leichter aus dem Ring lösen), einen Pistazienbiskuitboden hineinlegen und dünn mit Erdbeermarmelade bestreichen. Die halbierten Erdbeeren mit der aufgeschnittenen Seite nach außen im Dessertring aufstellen. Die Mitte wird mit ganzen Erdbeeren ausgelegt. Sahne-Frischkäsecreme auf die Erdbeeren geben und mit einem Biskuitboden abschließen. Die fertigen Törtchen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.

Nach Ablauf der 2 Stunden die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, vorsichtig zunächst die Dessertringe und anschließend das Backpapier abziehen. Die Törtchen mit Puderzucker bestäuben und mit einer halben Erdbeere garniert servieren.