

REZEPT FÜR LEICHTE BUTTERMILCH-ERDBEERTORTE



LEICHTE BUTTERMILCH-ERDBEERTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 16 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Gelierzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 5 Eier (M)
- 3 Eigelb (M)
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 150 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Bio-Orange

Für Füllung und Belag:

- 750 g Erdbeeren
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 l Buttermilch
- 15 Blatt weiße Gelatine
- 3 sehr frische Eiweiß
- Zitronenmelisse zum Verzieren



4751

ZUBEREITUNG

185

Kcal

Pro Stück ca.

9

Gramm

Eiweiß

27.5

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier, Eigelb und Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Biskuitteig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (28 cm Durchmesser) geben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Biskuit aus der Form lösen, in 2 Böden schneiden und den unteren Boden auf eine Platte legen. Einen Tortenring darum schließen (oder den gereinigten Springformrand darum stellen). Orange waschen, trocknen und Schale über dem Biskuitboden fein abreiben. Frucht auspressen und Boden mit der Hälfte vom Saft beträufeln.

3. 500 g [Erdbeeren](#) waschen, putzen und halbieren. Die Hälfte auf den Biskuit legen. Rest grob pürieren und mit Zucker und Buttermilch mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann leicht ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 5 EL Buttermilchmasse unterrühren. Dann diese Mischung unter die übrige Buttermilchmasse ziehen. Auf ein Eiswasserbad setzen und gelegentlich umrühren, bis sie zu gelieren beginnt. Creme glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Hälfte der Creme auf dem Biskuit glatt streichen. Zweiten Biskuit auflegen, mit restlichem Orangensaft beträufeln und restliche Creme darauf streichen. Torte mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

4. Vor dem Servieren übrige Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Tortenring entfernen und die Torte mit Erdbeerböden und Melissenblättchen verzieren.

REZEPT FÜR LEICHTE BUTTERMILCH-ERDBEERTORTE