



Ruckzuck Familien-Erdbeertorte (Zutaten für 12 Personen)

Zutaten:

Biskuitmasse:

10 Eigelbe
8 Eiweiß
150 g Zucker
100 g Weizenmehl
40 g Weizenstärke
1 Prise Salz
2 TL Vanillezucker
1 EL Semmelbrösel (zum Bestreuen)

Füllung:

150 g Marzipan
4 EL Orangenmarmelade
3 EL Orangensaft
½ TL geriebener Ingwer
Abrieb von zwei unbehandelten Zitronen

Belag:

500 g Erdbeeren (gezupft)
2 kleine Becher Erdbeeryoghurt
2 Päckchen Tortenguss

Zubereitung:

Biskuitmasse:

Eigelbe und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen.

Weizenmehl und Weizenstärke sieben und unter die Masse heben. Die Masse auf zwei mit Backpapier belegte Bleche streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft ca. 10 – 12 Minuten goldgelb ausbacken. Nach dem Backen die Biskuitmasse mit der Oberfläche nach unten auf ein mit Semmelbrösel bestreutes Papier stürzen und das Backpapier abziehen, auskühlen lassen.

Füllung:

Marzipan mit Orangenmarmelade und Orangensaft kräftig verrühren, geriebenen Ingwer sowie den Zitronenabrieb zugeben, gut verrühren und auf die Biskuitkapsel (Boden) streichen. Die zweite Kapsel, Oberseite nach unten, darauflegen. Mit Erdbeeryoghurt oben bestreichen, Erdbeerscheiben oder ½ Erdbeeren darauflegen und mit klarem Tortenguss überziehen. Auf Wunsch mit geschlagener Sahne ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten