

# Erdbeer-Biskuit-Torte

## Für Springform 26 cm

### Für den Mürbeteig:

100 g kalte Butter	40 g Roh-Rohrzucker	75 g helles Dinkelmehl, 630
75 g Dinkelvollkornmehl	1 Prise Salz	1 TL Bio-Zitronenschale

### Für den Biskuit:

5 Eiweiß	1 Prise Salz	100 g heller Roh-Rohrzucker
5 Eigelb	4 EL neutrales Rapsöl	100 g Dinkelmehl (630)
50 g gem. Mandeln	1 TL Backpulver	

### Außerdem:

15 g Mandelblättchen	1 TL heller Roh-Rohrzucker
----------------------	----------------------------

### Für die Füllung:

400 ml Bio-Schlagsahne	1 Päck. Bourbon-Vanillezucker	200 g Frischkäse
500 g Erdbeeren		

### Für den Zuckerguss:

10 ml Zitronensaft	50 g Puderzucker
--------------------	------------------

Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Rand mit Butter einfetten. Für den Mürbeteig alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit der Hand rasch zu einem glatten Teig kneten. Die vorbereitete Form damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 30 Minuten kalt stellen, bis der Boden fest ist.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft (Ober- und Unterhitze: 190 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Mürbeteig-Boden 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun vorbacken.

In der Zwischenzeit für den Biskuit das Eiweiß steif schlagen. Salz und Zucker dabei einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelbe und Öl unterschlagen.

Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die Biskuitmasse auf den vorgebackenen Mürbeteig in die Springform gießen, die Oberfläche glatt streichen und mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen.

Biskuit bei gleicher Temperatur weitere ca. 35 Minuten goldgelb backen. In der Form kurz abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zum Füllen den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring schließen.

Die Sahne steif schlagen, Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Frischkäse glattrühren und kurz unterschlagen.

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und vierteln. Hälfte der Sahne- Frischkäse-Creme auf den Tortenboden streichen, die Erdbeeren darauf verteilen. Dann die restliche Creme darüber verteilen und glatt streichen.

. Übrigen Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Den Tortenring lösen und vorsichtig nach oben abziehen, so sind die Ränder automatisch glatt.

Zitronensaft und Puderzucker glatt verrühren. Die Torte mit dem Guss beträufeln. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit kandierten Rosenblüten verzieren.

Theresa Baumgärtner am 08. Mai 2017