

Schneemousse- Erdbeer-Torte

🕒 50 min 👤 Springform

Zutaten

Boden:

- 2 Eier
- 2 EL Wasser
- 80 g Zucker
- 80 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 300 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Zucker
- 400 g Mascarpone
- 4 EL Zitronensaft

Deckel (Rührteig):

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 70 g Mehl
- ¼ TL Backpulver

Deckel (Belag):

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. Biskuitboden backen und erkalten lassen.
2. Für den Deckel: aus Butter, Eigelb, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. In die Springform geben.
3. Eiweiß und Zucker steif schlagen über den Deckel verteilen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.
4. bei 175°C 20-30 min backen. (Falls er zu dunkel wird mit Alufolie abdecken)
5. Gleich nach dem Backen noch in Tortenstücke schneiden.
6. Für die Füllung: erkalteten Biskuitboden mit Erdbeeren belegen und mit Tortenring umstellen. Sahne steif schlagen, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glattrührend und Sahne unterheben.
7. Creme auf Erdbeeren geben und Glattstreichen. Den schon in Stücke geschnittenen Deckel auflegen und noch ca. 1 Stunde kaltstellen.

guten Appetit!

