



Klassische Erdbeer-Sahne-Torte

Biskuit:

- 4 Eier Gr. M oder L
- 135g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt (alternativ ein Pck. Vanillezucker, dafür nur 130g Zucker)
- 1 Prise Salz
- 100g Weizenmehl T405 oder Dinkelmehl T630
- 33g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Außerdem:

- 400g Schlagsahne mit mind. 32% Fett, besser 35%
- 100g Zucker
- 100g Wasser
- 1 Vanilleschote
- 500g frische reife Erdbeeren

Anleitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Biskuit die Eier mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz in der Küchenmaschine ca. 10-15 Minuten hell cremig auf das dreifache Volumen aufschlagen. Wer eine Küchenmaschine mit Hitzefunktion besitzt, diese auf 50°C stellen, so kann der Zucker sich besser lösen und es entsteht eine noch festere und voluminösere Eimasse. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und in vier Portionen sachte, aber gründlich und mit viel Liebe unter die Eimasse heben. Den Teig in eine Tortenform mit 25cm Ø und für 20-30 Minuten im heißen Ofen backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Den Zucker mit dem Wasser und dem Inhalt einer Vanilleschote in einen kleinen Topf geben und nur kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Platte ziehen (der Sirup sollte nun noch sehr flüssig sein). Den Biskuitboden mit etwas flüssigem Sirup betröpfeln.

Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Die Schlagsahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Schlagsahne in großen hohen Rosetten auf den Biskuitboden spritzen. Anschließend die ganzen Erdbeeren nahtlos nebeneinander daraufsetzen. Den Topf mit dem Sirup erneut aufkochen und diesmal kurz köcheln lassen, bis der Sirup ganz leicht angedickt ist. Jede Erdbeere mit dem noch heißen Sirup (so ist er noch flüssiger und streichfähiger) bestreichen.