

# Schnelle Erdbeer-Baisertorte

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Saisonal, die fruchtige Familientorte zum Wochenende

## Zutaten

- Für den Rührteig
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 125 g Mehl, gesiebt mit ½ Päckchen Backpulver gemischt
- Für den Baiser
- 4 Eiweiß, gekühlt
- 150 g Zucker
- 100 g Mandelblättchen
- Für die Füllung
- 500 g frische Erdbeeren
- Etwas Zitronenabrieb
- 500 g Schlagsahne
- 1 ½ -2 El Zucker
- 1 Tütchen Sahnesteif

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Backofen auf 180 ° C , Umluft 160 Grad vorheizen.

### Schritt2

Der Rührteig:

### **Schritt3**

Die Butter und Zucker mit dem Handrührer mindestens 5 min. hell und cremig aufschlagen.

### **Schritt4**

Nach und nach die Eigelb dazu geben, das Mehl mit dem Backpulver unterheben. In zwei aus gebutterte Springformen gleichmäßig dick verstreichen.

### **Schritt5**

In das steif geschlagene Eiweiß den Zucker einrieseln lassen und auf den Teigböden verstreichen.

### **Schritt6**

Mit einem Esslöffel "wellig" eindrücken und die Mandelblättchen darüber streuen.

### **Schritt7**

Auf der mittleren Schiene etwa 30 min. backen, abkühlen lassen.

### **Schritt8**

Die Erdbeeren putzen, je nach Größe in kleine Stücke schneiden.

### **Schritt9**

Die Sahne steif schlagen, Sahnesteif dazu geben, zuckern und mit etwas Zitronenabrieb aromatisieren.

### **Schritt10**

Mit den Erdbeeren mischen und auf den unteren Teigboden häufeln, glatt verteilen. Den zweiten Boden drüber geben, kalt stellen, anziehen lassen.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** saisonal, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-erdbeer-baisertorte/>