



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/>