



Erdbeer-Schachbrett-Torte

Zubereitung

Springform (26cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen, Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao darauf sieben. Mit Öl unterheben. Den Teig in die Form streichen und im heißen Ofen (Umluft: 150 °C) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Boden 1x waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden den Tortenring legen. 2. Boden in 6 ca. 2 cm breite Ringe schneiden. 1., 3. und 5. Ring (von außen nach innen gezählt) mit je 2 cm Abstand auf den Boden legen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren putzen und abtropfen lassen, anschließend in kleine Stücke schneiden. Schlagobers und Vanille-Zucker steif schlagen. Topfen, Zucker, Milch, Zitronenschale und -saft verrühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen. 2 EL Topfencreme einrühren, unter die übrige Creme rühren.

Schlagobers und Erdbeeren unterheben. Ca. die Hälfte der Creme, z. B. mit einem Löffel oder Spritzbeutel, in die Zwischenräume der Ringe füllen. Übrige Teigringe auf diese Cremeringe legen. Rest der Creme in die Zwischenräume füllen und auf die Torte streichen. 5 Stunden kalt stellen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Hanna Huemer.

Zutaten

4 Eier

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

150 g Mehl

2 TL Backpulver

5 EL Kakaopulver

1 EL Öl

Für die Fülle:

7 Blätter Gelatine

400 g Schlagobers

2 Pkg. Vanillezucker

500 g Topfen

150 g Zucker

1/8 l Milch

1 Zitrone: 4 EL Saft + Schale 200g

Erdbeeren