



Erdbeerschnitten

Zubereitung

Backofen auf 180° C / Umluft auf 160° C vorheizen. Eier trennen. Öl mit Staubzucker und 1 Vanillezucker verrühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Milch unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf den Teig streichen und nun das Blech in den Ofen schieben und 30 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, Erdbeermarmelade und 1 Vanillezucker unter die Sahne heben. Zitronensaft in einem Topf erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, vom Herd nehmen und 2 EL von der Sahne unterrühren, dann alles unter die übrige Sahne ziehen. Creme kalt stellen.

Erdbeeren waschen und putzen, größere Erdbeeren halbieren. Tortenboden in der Hälfte durchschneiden und auf eine Hälfte etwas Creme darauf streichen. Erdbeeren darauf setzen und die übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die andere Hälfte nun vom Tortenboden daraufsetzen. (Ich habe den Boden nochmal geteilt, da gings besser zum daraufsetzen.) Torte nun ca. 2 Stunden kühlen und dann genießen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Martha Zech.

Zutaten

- 4 Eier
- 100 g BONA Pflanzenöl
- 100 g Staubzucker + 2 EL Staubzucker für die Sahnecreme
- 2 Packung(en) Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Milch
- 180 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine weiß
- 500 ml Sahne
- 3 EL Erdbeermarmelade
- 1 Zitrone nur den Saft 500 g Erdbeeren