

Erdbeer-Schmand Torte



Zutaten: (Tortenform hat 18 cm Durchmesser)

**3 Eier
90 g Zucker
90 g Mehl
200 g Schmand
40 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
300 g Erdbeeren
Ein paar geröstete Mandelblättchen**

Backzeit ca. 25 min bei 175 Grad im Umluftofen

Die Eier trennen, das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und einem Päckchen Vanillezucker cremig schlagen. Langsam das Mehl unterarbeiten. Zum Ende das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und ca. 25 min backen. Anschließend vollständig erkalten lassen. Den Biskuit ca. 1 cm vom Rand aushöhlen. Am besten mit dem Messer einen Kreis einschneiden und den Biskuit mit einem Löffel herauslöffeln.

Den herausgeholt Biskuit mit einer Gabel zerkleinern. Zwei Löffel davon mit den Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten.

Den Schmand zusammen mit dem Puderzucker und dem zweiten Päckchen Vanillezucker verrühren. Mit den restlichen Biskuitbröseln vermengen. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Erdbeeren unter die Schmandcreme vermengen und auf dem Biskuit verteilen. Mit Erdbeeren und den gerösteten Mandel-Biskuitbröseln dekorieren.