







Sommersüße Erdbeerträume





Inhalt



Die Rezepte

Kuchen & Torte 10

Konfitüre, Saft & Likör 42

Eis & Dessert 64

Rezeptverzeichnis 88

Impressum 92







Kuchen & Torte







*Der Klassiker, der auf keiner sommerlichen Kaffeetafel fehlen darf.
Sobald die ersten Beeren reif sind, kann man den Genuss einer
frischen Erdbeertorte kaum mehr erwarten.*

Erdbeersahnetorte

Für den Teig

- » 4 Eier (Größe L)
- » 100 g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 80 g Mehl
- » 30 g Speisestärke
- » 30 g Kakaopulver
- » 1 TL Backpulver

Für den Belag

- » 6 Blatt rote Gelatine
- » 750 g Erdbeeren
- » 125 g Zucker
- » 250 g Sahne

Für die Dekoration

- » 500 g Erdbeeren
- » 50 g dunkle Schokolade
- » 400 g Sahne
- » 2 TL Zucker

Außerdem

- » Springform (24–26 cm Ø)
- » Spritzbeutel mit Sterntülle

Für 12 Stück

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: 25 Minuten



- 1** Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen.
- 2** Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 4 Esslöffel warmem Wasser und Zucker schaumig schlagen. Die Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver vermischen, auf den Eischnee sieben, alles unter die Eigelbmasse heben. Nicht rühren.
- 3** Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und sofort im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, das Backpapier entfernen und den Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 4** Für den Belag die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, dann tropfnass in einem kleinen Topf auflösen. Die Erdbeeren waschen, putzen und abtrocknen. Die Hälfte der Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseitestellen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, die aufgelöste Gelatine einrühren und kalt stellen. Sobald das Erdbeerpüree zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.
- 5** Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Auf den untersten Boden ein Drittel des Pürees streichen und mit den Erdbeerscheiben belegen. Den zweiten Boden aufsetzen, mit einem weiteren Drittel Püree bestreichen, den dritten Boden aufsetzen und mit dem restlichen Püree bestreichen. Die Torte kalt stellen.
- 6** Für die Dekoration die Erdbeeren waschen, putzen, trocknen und eventuell halbieren. Die Schokolade mit einem Sparschäler raspeln. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, den Tortenrand damit bestreichen und mit den Schokoladenraspeln verzieren. Die restliche Sahne auf die Torte spritzen und die Erdbeeren darauf anordnen.



Sommersüße Erdbeerträume

Gebundenes Buch, Pappband, 96 Seiten, 21,0 x 26,0 cm
ISBN: 978-3-572-08183-7

[Bassermann Inspiration](#)

Erscheinungstermin: März 2015

Ein glücklicher Erdbeersommer

Erdbeeren sind Tausendsassas!

Hier kommen die besten Rezepte für die Königin der Früchte: Torten, Kuchen, Eis und Likör, Konfitüre, Eis, Sirup, Limonade und Bowle. Mit diesem Buch genießen Sie einen ganzen Erdbeersommer lang immer wieder etwas verführerisch Neues, mit der Sicherheit des guten Gelingens!