

Erdbeer - Marzipan - Sahne - Torte

Zutaten:

200 g gemahlene Mandeln
4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
600 g Schlagsahne
150 g Marzipanrohmasse
200 g Zucker
50 g Puderzucker
20 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
600 g Erdbeeren
1 Päckchen Tortenguss (rot)

Zubereitung:

- Eier und Zucker schaumig rühren.
- Die gemahlene Mandeln unterrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform (oder mit Backpapier) geben.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Marzipan zusammen mit 150 g Sahne pürieren.
- Restsahne mit Vanillezucker und Gelatine steif schlagen.
- Puderzucker und Sahne unter die Marzipancreme heben.
- Creme auf den abgekühlten Tortenboden streichen.
- Tortenboden 1 Stunde kühl stellen.
- Erdbeeren halbieren und auf den Tortenboden legen.
- Nach Packungsanweisung den Tortenguss zubereiten.
- Tortenguss auf die Erdbeeren geben.
- Erdbeerkuchen kalt stellen.
- Verzierungen mit Erdbeeren und/oder Sahne sind natürlich möglich und vielleicht gewünscht.