

Himmlische Erdbeerschnitte

Für 1 Blech:

250 g Butter
6 Eier
300 g Mehl
1 TL Backpulver
0,25 l Milch
Mandelblättchen
0,5 l Schlagobers
700 g Zucker
0,25 l Sauerrahm
1 kg Erdbeeren
Vanillezucker
Zitronensaft

Für den Teig: 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Dotter, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver und 1/4 l Milch.

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Dotter nach und nach einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit der Milch unterheben.

Masse gut verrühren und auf zwei mit Backpapier belegten Blechen aufteilen und gleichmäßig verstreichen. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Für die Baisermasse 6 Eiklar, 350 g Zucker und Mandelblättchen. Eiklar mit Zucker schaumig rühren. Mit dem Dressiersack mit Sterntülle Baisermasse auf ein mit Papier belegtes Bleck aufspritzen und mit Mandelblättchen bestreuen und bei 150°C ca. 20 -25 Minuten backen.

Für die Fülle Erdbeeren, 1/2 l Schlagobers, 100 g Zucker, 1/4 l Sauerrahm, Vanillezucker und Zitronensaft.

1/2 kg Erdbeeren in scheiben schneiden und die restlichen 1/2 kg Erdbeeren mixen. Schlagobers steif schlagen. Die restlichen Zutaten (Zucker, Vanillezucker, Sauerrahm, Zitronensaft und pürierte Erdbeeren) unterheben.

Sobald der Teig und die Basiermasse ausgekühlt sind, kann die Torte in folgender Reihenfolge zusammgebaut werden: Teig, Obersschicht, frische Erdbeeren, Teig, Obersschicht, frische Erdbeeren und ganz oben Basiermasse.

