



## **Vertikale Erdbeer-Torte**

### **Ein Rezept von Cynthia Barcomi**

#### **Zutaten:**

300 g Erdbeeren, gewaschen, getrocknet und geschnitten  
2 EL Zucker  
2 TL Balsamico, nach Geschmack

#### **Biskuit (für ein Backblech 35 x 40 cm)**

90 g Mehl  
50 g Mandeln, fein gemahlen  
1 TL Backpulver  
1/4 TL Salz  
3 Eigelb (das Eiweiß wird separat aufgeschlagen)  
2 Eier, Zimmertemperatur  
100 g Zucker für die Eier  
25 g Zucker für das Eiweiß  
Butter für das Backblech  
Puderzucker, gesiebt (für das Küchentuch)

#### **Beeren-Sahne**

175 g Frischkäse, sehr kalt  
75 g Puderzucker, gesiebt  
10-15 g gefriergetrocknete Erdbeeren, zermahlen  
400 g Sahne, sehr kalt



## **Zubereitung:**

In einer Schüssel die Erdbeeren mit dem Zucker und dem Balsamico Essig vermengen und stehen lassen.

Für den Biskuit ein Backblech einbuttern, mit Backpapier auslegen, dann das Backpapier ebenfalls leicht einbuttern. Mehl, Mandeln, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel sieben. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Eine Schüssel für die Verarbeitung des Eiweiß mit Essig und Salz auswischen. Drei Eier trennen und das Eiweiß in die vorbereitete Schüssel geben. Die restlichen zwei Eier mit den drei Eigelb und 100 Gramm Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer fünf Minuten lang aufschlagen, bis die Masse cremig, dick und hell ist. Die Mehlmischung mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Jetzt das Eiweiß schlagen, bis es weiche Spitzen bildet. Nach und nach 25 Gramm Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis das Eiweiß steif ist. Ein Drittel vom Eiweiß unter die Biskuitmasse heben, um sie leichter zu machen. Die restlichen Eiweiße vorsichtig unter die Biskuitmasse heben, dann gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Dabei darauf achten, dass die Seiten die gleiche Höhe haben wie die Mitte, damit der Biskuit gleichmäßig wird und die Seiten nicht brüchig sind. Den Biskuit neun bis zehn Minuten backen. Er ist fertig, sobald er leicht zurück federt, wenn man mit einem Finger darauf tippt.

Ein Stück Backpapier oder ein Küchentuch gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben. Den Biskuit nach dem Backen darauf stürzen, dann das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit mit Puderzucker bestäuben, an den Seiten etwas abschneiden und locker mit Küchentuch oder Backpapier aufrollen. Mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

Für die Beeren-Sahne den Frischkäse mit dem Puderzucker mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kurz aufschlagen. Erst die zermahlenden, gefriergetrockneten Beeren dazugeben, dann die kalte Sahne. Jetzt alles kräftig aufschlagen, bis die Masse steif und luftig ist.

Den Biskuit abrollen und mit einem Teigrad in drei Streifen teilen. Den Biskuit großzügig mit der Sahne bestreichen. Beginnen Sie nun mit einem Streifen und rollen Sie ihn eng auf - wie eine Roulade. Legen Sie die Roulade an das Ende des nächsten Streifens und rollen Sie weiter. Das Gleiche noch einmal machen. Jetzt drehen Sie die gesamte Rolle auf die flache Seite, so dass ein Kuchen mit vertikalen Schichten entsteht.

Die Torte mit der restlichen Beeren-Schlagsahne überziehen und vor dem Servieren bis zu zwei Stunden kaltstellen. Mit der Erdbeer-Sauce servieren.