

Erdbeer-Baiser-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

<u>Für den Teig:</u>	<u>Für die Füllung:</u>
125 g Butter	500 g Erdbeeren
325 g Zucker	375 g Magerquark
1 Päckchen	375 g Mascarpone
Vanillezucker	75 g Zucker
4 Eier (Gew.-Kl. M)	1 Päckchen
100 g Weizenmehl (Type 405)	Vanillezucker
50 g Köllnflocken Instant	
2 TL Backpulver	
6 EL Vollmilch (3,5 % Fett)	

Außerdem: Fett und Köllnflocken Instant für die Form.

Zubereitung:

Für den Teig Butter mit 125 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe einzeln unterschlagen. Mehl mit Köllnflocken Instant und Backpulver mischen und mit der Milch unterrühren.

Backofen vorheizen. 2 Springformen (Ø 26 cm) einfetten und mit Kölln Instant Flocken ausstreuen. Jeweils die Hälfte des Teiges in die Formen streichen und 10 Minuten bei 175 °C Umluft backen.

Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker nach und nach unterrühren. Wiederum jeweils die Hälfte der Baisermasse auf die warmen Kuchen streichen und 15 Minuten bei 150 °C backen, anschließend weitere 45 Minuten bei 100 °C backen und auskühlen lassen.

Für die Füllung Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben teilen. 1 Boden mit Erdbeeren belegen. Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker verrühren, auf die Früchte geben, 2. Boden auflegen und 60 Minuten kühl stellen.

Ober- / Unterhitze: 10 Minuten bei 200 °C, 15 Minuten bei 175 °C, 45 Minuten bei 125 °C

Umluft: 10 Minuten bei 175 °C, 15 Minuten bei 150 °C, 45 Minuten bei 100 °C

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Nährwertangaben pro Stück:

8 g Eiweiß, 37 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 18 g Fett, 344 kcal/ 1.439 kJ

Tipp: Den Boden besser einen Tag vorher zubereiten, dann hat er zum Belegen genau die richtige Festigkeit.