



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 09.05.2025

Biskuitrollen-Erdbeertorte

Für 8-10 Stücke

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
160 g Zucker
120 g Weizenmehl (Type 405)
20 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
200 g Erdbeerkonfitüre zum Bestreichen

Für die Füllung:

300 g Erdbeeren
400 g gekühlte Schlagsahne
500 g Naturjoghurt
1,5 Pck. Sofortgelatine (à 15 g)
100 g Zucker
2 TL Vanillezucker

Für die Garnierung:

40 g Mandelblättchen
5-6 schöne Erdbeeren
200 g Schlagsahne

Außerdem:

Backpapier
Backblech
Backrahmen (30x40 cm)
Geschirrtuch
Zucker zum Bearbeiten
verstellbarer Tortenring (Ø 24 cm)
Spritzebeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen Backrahmen (30x40 cm) auf das vorbereitete Backblech stellen. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Biskuit** Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 10 Minuten schaumig schlagen.
3. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf den Eierschaum sieben und mit einem Schneebesen von Hand vorsichtig unterheben.
4. Die Masse mit einem Silikonschaber in den vorbereiteten Backrahmen streichen.
5. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 20 Minuten backen.
6. Inzwischen ein sauberes Geschirrtuch dünn mit Zucker bestreuen. Den Backrahmen vom fertig gebackenen Biskuit entfernen und direkt aus dem Ofen auf das vorbereitete Geschirrtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, den Biskuit mit dem Tuch aufrollen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
7. Inzwischen für die Füllung die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und entkelchen. Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.



8. Die Sahne in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen.
 9. Joghurt, Gelatine, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen von Hand verrühren. Sahne und Erdbeerwürfel darauf geben und mit einem Silikonschaber vorsichtig unterheben.
 10. Die gut ausgekühlte Biskuitrolle entrollen und mit Konfitüre bestreichen.
 11. Den Biskuitboden wieder aufrollen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
 12. Einen verstellbaren Tortenring (Ø 24 cm) auf eine Tortenplatte stellen. Die Biskuitscheiben auf dem Boden und am Rand verteilen.
- Stefanies Tipp:** Sollten große Lücken zwischen den Scheiben entstehen, können Sie den Tortenring etwas enger einstellen.
13. Die Füllung im Tortenring verteilen, glattstreichen und die Torte 1 Stunde kaltstellen.
 14. Inzwischen **für die Garnierung** die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
 15. Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und halbieren.
 16. Die Sahne in einen Rührbecher geben und steifschlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
 17. Den Ring vorsichtig von der Torte lösen. Die Torte mit Sahnetuffs, Erdbeeren und Mandelblättchen garnieren, in Stücke schneiden und servieren.

Stefanies Muttertagstipp: Man kann auch mit Hilfe eines Herzausstechers ein Herz aus Mandeln auf die Torte streuen.