

# Sonntags-Torte



Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Backzeit ca. 30 Min.

Kühlzeit ca. 1 Std.

Ergibt ca. 8 Stk.

## Zutaten für den Boden

120 g Zucker und

3 Eier

120 g Mehl

7 g Backpulver (ein halbes Päckchen)

## Herstellung des Bodens

Zuerst den Zucker und die Eier mit einem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Dann das Mehl und das Backpulver dazu geben und alles weiter mit dem Mixer zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Diesen in eine mit Backpapier ausgelegte runde Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 175 Grad ca. 20-30 Min. backen und danach abkühlen lassen.

## Zutaten für den Belag

2 Becher Schlagsahne

2 Becher Schmand

2 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnesteif

500 g frische Erdbeeren

5-6 Erdbeeren für die Dekoration

### **Herstellung des Belages**

Den Schmand in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die kalte flüssige Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer auf höchster Stufe schlagen. Währenddessen Vanillezucker und Sahnesteif dazu geben. Dann die steif geschlagene Sahne vorsichtig unter den Schmand heben.

Auf den abgekühlten Tortenboden die Erdbeerenhälften **mit der saftigen Seite nach oben legen**. Dann die Schmand-Sahnecreme über die Erdbeerenhälften verteilen.

Zum Schluss die Torte mit den restlichen Erdbeerhälften dekorieren und für mindestens 1h in den Kühlschrank stellen.

**Lasst es Euch schmecken!**

### **Tipps:**

- Wenn man den Boden am Vortag backt, ist die Torte in 1,5h zum Genießen fertig!
- Man kann je nach Geschmack alle möglichen Früchte nehmen. Zu empfehlen sind Kirschen, Kiwis, Mandarinen, Ananas, usw.
- Der Vorteil der Schmand-Sahneverbindung ist die Festigkeit des Belages. Dadurch kann man auch bei großer Wärme eine Torte zaubern, die frisch und nicht zu süß schmeckt.
- Falls am nächsten Tag noch etwas übrig sein sollte, fällt die Torte trotzdem nicht auseinander, wie es manchmal bei Sahne üblich ist.

Wir freuen uns auch auf **Ihr persönliches Rezept**. Senden Sie uns Ihre Angaben per E-Mail an: [meindorf2017@gmail.com](mailto:meindorf2017@gmail.com). Vielen Dank.