Erdbeer-Sahne-Törtchen mit Tonka-Biskuit



Zutaten Teig

- 80 ml Milch
- 40 ml Speiseöl
- 70 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 geriebene Tonkabohne
- 8 Bio Eier
- 70 g Puderzucker

Zutaten Füllung

- 5 Blätter Gelatine
- 500 g Sahne
- 2 PK Sahnesteif
- 180 g pürierte Erdbeeren
- 4 TL Puderzucker
- 320 g frische Erdbeeren

Außerdem

- 30 g Krokant
- 3-4 Erdbeeren zum dekorieren

Zubereitung

- Backofen auf 170° C Umluft vorheizen.
- In eine Schlüssel Mehl, Speiseöl, Milch, Backpulver, Salz und den Tonkabohnenabrieb mit dem Handmixer für 2 Minuten zu einer glatten Masse verrühren und zur Seite stellen.
- Eier mit Puderzucker in einer großen Schlüssel sehr steif schlagen.
- Portionsweise die Eimasse mit einem Löffel zu dem Teig geben und vorsichtig unterheben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Biskuit drauf verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 170°C. ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen den Biskuit-Boden vollständig abkühlen lassen.
- Anschließend mit dem 16 cm Springformring 3 Böden ausstechen.
- Für die Füllung: Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, leicht ausdrücken und anschließend die Gelatine in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.
- In einer großen Schüssel Sahne, Sahnesteif mit Puderzucker steif schlagen.
- 180 g Erdbeeren waschen, trocken tupfen, mit dem Stabmixer pürieren und unter die Sahnemasse heben.
- 3 Esslöffel von der Erdbeersahne mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren und dann alles wieder zurück in die große Schüssel füllen und unterrühren.
- Die restlichen Erdbeeren waschen, trocken tupfen in kleine Stücke schneiden und unter die Erdbeersahne heben.
- Einen Springformring um den Biskuit-Boden legen und mit 1/3 der Erdbeersahne bestreichen, diesen Ablauf zwei Mal wiederholen.
- Zum Schluss die Erdbeersahne glatt streichen und für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Ring mit einem Messer vorsichtig lösen, den Tortenrand mit Krokant betreuen und mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Portionsgröße: 1 Springformring 16 cm
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 15–20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal