

Topfentorte mit Erdbeeren und Crunch

[Kuchen & Gebäck](#)[Früchte](#)[Frühling](#)[Ostern](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Butter schmelzen, Zitrusschale zugeben, abkühlen Eier trennen. Eiweiß mit 2 Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Dotter einzeln einrühren. Mehl, Särke, Backpulver mischen, auf Masse sieben, unterheben. Butter unterheben. Masse in, am Boden mit Backpapier belegte, Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Wichtig: Backpapier nutzen und nicht mit Fett bestreichen, da der Teig in einer eingefetteten Form nicht richtig aufgehen kann. Im heißen Ofen (E-Herd/Ober- und Unterhitze: 175 °C/Umluft: 150 °C), 2. Schiene von unten, ca. 25 Min. backen.
Beeren waschen, putzen, klein schneiden. Philadelphia, Zitronensaft, Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Creme kühlen, bis sie streichfähig ist. Biskuit waagerecht halbieren. Hälfte Creme auf Unterteil streichen. Hälfte Beeren darauf verteilen. Oberteil auflegen. Torte rundherum mit Rest Creme einstreichen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.
50 ml Wasser, 60 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker aufkochen. Mandeln zufügen, unter Röhren 6–8 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
Auf Backpapier ausbreiten, auskühlen lassen, hacken. Torte mit Rest Beeren und Mandeln verzieren.



ZUTATEN

50 g Butter

abgeriebene Schale und Saft von einer Bio-Zitrone

4 Eier (Größ M)

4 Pkg. Vanillezucker

100 g Mehl

60 g Speisestärke

1/2 Pkg. Backpulver

500 g Erdbeeren

3 Pkg. Philadelphia Doppelrahmstufe (à 175 g)

100 g Puderzucker

60 g Zucker

100 g Mandelkerne (mit Haut)