



Erdbeer-Baiser-Schnitte

Zutaten für 15 Stücke

Zubereitung: 45 Minuten | **Backzeit:** 30 Minuten | **Kühlzeit:** 2 Stunden

Rührteig:

115 g weiche Butter
115 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
5 Eigelbe
145 g Mehl
1 TL Backpulver
6 EL Milch

Baiser:

5 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g Zucker
80 g gehobelte Mandeln

Dekorieren:

Glitzerschnee

Füllung:

500 g Topfen
300 g Schlagobers
1 TL Vanilleextrakt
8 TL Sanapart
300 g Erdbeeren



Rührteig:

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz 4-5 Minuten bis die Masse weiß ist. Rühre nach und nach die Eigelbe dazu. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und rühre es abwechselnd mit der Milch in den Teig. Belege ein perforiertes Blech mit der Dauerbackfolie, lege den Backrahmen außenherum und stelle ihn auf Blechgröße ein. Streiche den Rührteig glatt hinein.

Baiser:

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und rühre langsam den Zucker ein. Rühre die Baisermasse für weitere 5-6 Minuten und verstreiche sie dann auf dem Rührteig. Lasse hierbei einen etwa 3 cm breiten Abstand zum Backrahmen. Streue die Mandelblättchen darüber.

Backe die Platte nun im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 25-30 Minuten. Nimm das Blech aus dem Ofen und lasse den Kuchen abkühlen.

Füllung:

Verrühre den Topfen mit der Schlagobers, dem Vanilleextrakt und Sanapart und schlage die Creme steif. Halbiere den Kuchen und schneide eine Hälfte in 6 x 6 cm große Quadrate. Streiche die Creme auf die große Platte und belege sie mit in Scheiben geschnittenen Erdbeeren. Lege die Quadrate darüber und drücke sie ganz vorsichtig an. Bestreue die Torte mit Glitzerschnee und serviere sie. Mir schmeckt sie frisch am besten.

Tipp: Frisch gefüllt schmeckt mir die Torte am gleichen Tag noch am besten. Du kannst die Torte dennoch gut vorbereiten, indem du die Kuchenplatte am Vortag backst. Am nächsten Tag dann nur noch füllen und servieren. So bleibt das Baiser schön knusprig.