



Menge 1 eckige Brownieform (ca. 25 x 32 cm)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

JUBILÄUMSTORTE

150 Jahre – das muss gefeiert werden! Die fruchtige Erdbeer-Torte mit Schmand-Sahne-Creme mit dem charakteristischen Zuckerhut-Logo schmeckt nicht nur sommerlich-köstlich – sie sieht auch fabelhaft aus!



Zutaten

Für den Teig:

35 g	Butter
2	Eier (Größe M)
80 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
70 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

4 Blatt	Gelatine
500 g	Erdbeeren
200 g	Sahne
200 g	Schmand
150 g	Joghurt
60 g	Diamant Feinster Zucker
2 EL	Zitronensaft

Zum Verzieren:

1 Päckchen	Tortenguss
250 ml	roter Fruchtsaft
2 EL	Diamant Feinster Zucker

Zubereitung

- Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eine rechteckige Springform oder Brownieform (Größe) mit Backpapier auslegen.
- Für den Teig Butter zerlassen. Eier 1 Minute schaumig schlagen, Diamant Feinster Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und weitere 2 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und kurz unterrühren. Zuletzt Butter kurz unterrühren. Teig in der Form verstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 15- 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Dann eckige Springform drumherum stellen (alternativ aus Alufolie einen hohen Rand anbringen).
- Für die Füllung Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen acht bis zehn kleine Exemplare halbieren und beiseitelegen. Den Rest in Stücke schneiden und auf dem Boden verteilen.
- Sahne steif schlagen. Schmand mit Joghurt, Diamant Feinster Zucker, Zitronensaft gut verrühren.
- Gelatine ausdrücken, im Topf erwärmen und auflösen. Masse esslöffelweise unter Rühren dazugeben und alles glatt verrühren. Masse auf der Erdbeerstückchen verteilen.
- Torte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Springform bzw. Alurand entfernen und Kuchen am Backpapier aus der Form heben.
- Aus der Torte zwei gleichförmige Dreiecke schneiden und oben die Spitze abrunden. Erdbeeren im unteren Bereich wie auf dem Foto verteilen. Schaschlikspieße oder schmale Streifen aus Alufolie als Muster auf die Torte legen, sodass die weißen Stellen hell bleiben.
- Tortenguss nach Zubereitungsanleitung mit Fruchtsaft zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Fest werden lassen. Kurz bevor es zu fest ist, Schaschlikspieße oder Alustreifen herunternehmen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.