

Erdbeer-Ricotta-Torte

12 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Ricotta-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe
Topfen/Joghurt
200 ml Milch (0,3 % Fett)
500 g Ricotta (ital. Frischkäse)
250 g klein geschnittene Erdbeeren

Zum Bestreuen und Dekorieren:

Staubzucker
6 halbierte Erdbeeren

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

2 Ricotta-Creme:

Tortenhilfepulver mit Milch anrühren und den Ricotta mit dem Handmixer (Rührstäbe) einrühren. Die Erdbeeren kurz unterrühren. Die Creme in die Form füllen und mit dem zweiten Tortenboden abdecken. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

3 Bestreuen und Dekorieren:

Die Torte vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und mit Erdbeeren dekorieren.

