

Sponge Cake mit Erdbeeren

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

- 4 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 150 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Erdbeer-Obers-Füllung:

- 400 ml flüssiges Schlagobers
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 2 EL Erdbeermarmelade
- 250 g geschnittene Erdbeeren

Zum Verzieren:

- Erdbeerscheiben
- Dr. Oetker Feine Dekorblüten
- Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie mache ich einen Sponge Cake?:

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

② Erdbeer-Obers-Füllung:

Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillin Zucker steif schlagen. Den unteren Tortenboden mit 1 EL der Marmelade bestreichen und mit 1/3 der Erdbeeren belegen. 1/3 des Schlagobers aufstreichen. Den mittleren Tortenboden auflegen und gleich belegen und bestreichen. Den Tortenoberteil auflegen und mit dem übrigen Schlagobers bestreichen.

③ Zum Verzieren:

Die Erdbeeren dekorativ auf der Torte auflegen. Vor dem Servieren mit Dekorblüten verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte ist abgedeckt im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.