

Süßer glutenfreier Genuss – glutenfreie Erdbeertorte

Bei uns in Scheidegg ist es auch für die zöliakiebetreffenen Gäste kein Problem, Café bei einem feinen Getränk und einem leckeren Stückchen Torte oder Kuchen die Seele baumeln lassen. Denn im Café Engel, bei der Bäckerei Tyl's Brotkorb (bitte vorbestellen), im Hotel edita oder im Café Margit & Fehl erhalten Sie glutenfreie Torten, Kuchen oder auch Eis.

Denjenigen, die süße glutenfreie Köstlichkeiten lieber zu Hause genießen möchten, empfehlen wir folgendes Rezept für eine fruchtig frische Erdbeer-Sahne Torte:

Biskuitboden

4 Eier
150 g Zucker
2 EL heißes Wasser
Vanillearoma
150 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
1 Prise Salz
1 TL Backpulver

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Wasser und Zucker (100 g) weißschaumig und cremig schlagen. Nüsse, Vanillearoma und Backpulver nacheinander beimischen. Das Eiweiß mit 50 g Zucker sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Form (Springform, Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen 45 Min. bei 170°C backen.

Den fertigen Biskuit auf ein feuchtes Tuch oder Gitter stürzen und langsam das Backpapier entfernen und auskühlen lassen.

Füllung

500 g Magerquark
70 g Zucker
200 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
250 g Erdbeeren

Deko

150 g Erdbeeren
2 EL gehackte Pistazien (optional)

Quark mit Zucker verrühren. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Sahne steif schlagen, das Sahnesteif einrieseln lassen. Erdbeerwürfel und Sahne unter die Quarkmasse rühren.

Biskuitteig einmal waagrecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und den einen Tortenring eng herum stellen. Die Hälfte der Quark-Sahne auf den Boden geben und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen und die andere Hälfte der Quark-Sahne auf den **Boden geben**. Mindestens 1 Stunde kaltstellen. Für die Deko kurz vor dem Servieren mit weiteren Erdbeeren und Pistazien garnieren.