Spaghettitorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Jutta zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 125 g Weizenmehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- 125 g Butter oder Margarine

Belag:

- 250 g frische Erdbeeren
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Saft von 1 Zitrone
- 25 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 400 ml Schlagsahne

Soße:

- 100 g Erdbeeren
- 25 g Puderzucker

Außerdem:

- etwas weiße Schokolade für den Käse

Zubereitung

1. Für den Boden Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät zu einer glatten Masse verarbeiten. Teig in eine gefettete Obstbodenform (Durchmesser 26 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen.

2. Den Boden etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Für den Belag und Spaghetti Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, evtl. halbieren und auf dem Obstboden verteilen.

4. Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser legen. Frischkäse, Zitronensaft, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine auflösen, zunächst mit etwas von der Frischkäsemasse verrühren, dann unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

5. Die Hälfte der Creme auf den Erdbeeren glatt streichen. Restliche Creme in eine Kartoffelpresse geben und als Spaghetti auf die Oberfläche drücken. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

6. Für die Sauce Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und mit Puderzucker pürieren. Erdbeerpüree

als Sauce auf den Spaghetti verteilen, mit geraspelter weißer Schokolade bestreuen und Torte servieren.

Hinweis:

Das Foto zeigt die Torte die in einer normalen Springform gebacken wurde.