

Zillertaler Erdbeertorte

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

150 G	Grieß
500 ML	Wasser
	Zitronenschale (Bio)
	Salz
4	Eier
2 PKG	Vanillezucker
100 G	Zucker
250 G	Erdbeeren
250 G	Schlagobers
1 EL	Zucker
50 G	Mandelblättchen geröstet
	Marmelade

Zubereitung

1. 500 ml Wasser mit Salz aufkochen.
2. Grieß und Zitronenschale beifügen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren etwa drei Minuten kochen.
3. Vom Herd nehmen und über kühlen lassen.
4. Öfters mit einer Gabel etwas auflockern.
5. Eiklar mit Zucker steifschlagen.
6. Dotter unterrühren und vorsichtig mit dem über kühlen Grieß mischen.
7. Masse in einer Springform (22 cm Durchmesser) im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.
8. Den ausgekühlten Boden mit Marmelade bestreichen und mit Erdbeeren belegen.
9. Mit Schlag und Mandelblättchen verzieren und kaltstellen.