



ERDBEER- SCHMETTERLING

Zutaten:

5 Eier, 5 EL Wasser, 15 dag Zucker, 12 dag Mehl

Fülle: $\frac{1}{4}$ l Schlagobers, Erdbeeren, Rum, Vanillezucker, Zucker, 3 Blatt Gelatine

Verzierung: $\frac{1}{2}$ kg Erdbeeren (auch andere Früchte), $\frac{1}{2}$ l Schlagobers, Zucker, Sahnesteif, 1 Kiwi, Stikatos, Tortengelee

Zubereitung:

- Biskuit bereiten, Masse in Tortenform füllen, backen, überkühlen lassen
- Torte einmal durchschneiden
- für die Fülle Erdbeeren in Stücke schneiden, Gelatine einweichen, erhitzen
- Obers schlagen und Erdbeeren unterziehen, Torte füllen und etwas kühlen
- für Verzierung Erdbeeren waschen und halbieren
- Obers zuckern, schlagen, mit Sahnesteif festigen, Kiwi in Scheiben schneiden
- Torte halbieren und verkehrt zusammensetzen (Rundung an Rundung, die glatte Schnittfläche ist außen)
- Rundherum mit Schlagobers bestreichen und mit Erdbeeren und Kiwischeiben belegen, ev. mit Tortengelee überglänzen
- Stikatos als „Fühler“ setzen, Ränder mit Schlagobersrosetten verzieren

