

Erdbeertorte

Zutaten für 12 Portionen:

250 bis 500 g Erdbeeren für den Belag

100 g Margarine

90 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

150 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Tortenguss (rot)



Zubereitung:

Margarine, Eier, Zucker und die Prise Salz gleichmäßig verrühren. Backpulver mit Mehl vermengen und langsam unter den Teig geben, so dass eine cremige Masse entsteht.

Tortenform einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Tortenboden bei 175 °C für etwa 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Für den Belag je nach Geschmack die Erdbeeren (250 g) zerteilen oder als ganze Früchte auf dem abgekühlten Obstboden verteilen.

Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Früchten verteilen, so dass alle gut bedeckt sind.