

Erdbeertorte mit Paradiescreme



- Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze
- runde Backform mit Backpapier auslegen
- Eier mit Zucker und Vanillezucker verrühren



- Öl und Fanta hinzufügen
- Mehl mit Backpulver mischen und unter die Mischung rühren
- in die Backform füllen



- ca. 25 min backen



Zutaten

Zutat	Menge
Zucker	60 g
Vanillezucker	1 EL
Eier	2 St.
Öl	60 ml
Fanta	70 ml
Mehl	125 g
Backpulver	2 TL
Marmelade	1 EL
Sahne	300 ml
Schmand	200 g
Vanillezucker	1 EL
Dr. Oetker Paradies-Creme Vanille	1 Tüte
Erdbeeren	750 g
Tortenguss	1 P.
Zucker	1 EL
Wasser	250 ml

Zubereitung

Teig

Belag

- Sahne mit Cremepulver und Vanillezucker ca. 3 min schlagen
- Schmand unterheben



- Creme darauf streichen



- Boden vom Papier lösen, dafür Papier mit feuchtem Schwamm abwischen, umdrehen



- mit Marmelade bestreichen



- Erdbeeren waschen, entstielen
- Creme mit Erdbeeren belegen



- Tortenguss nach Anleitung zubereiten
- über die Erdbeeren verteilen

