

Frisch gekocht
Donnerstag, 12. Mai 2016



Rezept von Eveline Wild

Erdbeertorte klassisch

45 Minuten (ohne Kühlzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für das Biskuit: 3 Eier, 90 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, 80 g glattes Mehl, 10 g Stärkemehl.

Für die Creme: 1 Packung Vanillepudding für 500 ml Milch, Mark von 1 Vanilleschote.

Für das Gelee: 300 g Erdbeeren (püriert und passiert), Saft von 1 Zitrone, 120 g Gelierzucker (3:1), 1 Blatt Gelatine.

Außerdem: 200 g Schlagobers, Sahnesteif, etwas Zucker, Walderdbeeren, Gartenerdbeeren, geröstete Hobelmandeln.

Zubereitung

Für das Biskuit die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und der Zitronenschale luftig aufschlagen. Dann die versiebte Mehl-Stärke-Mischung unterheben, in den gewünschten Tortenring (Durchmesser 26 cm) füllen und im Rohr bei 170 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung herstellen, dazu zusätzlich das Mark von 1 Vanilleschote einrühren.

Den Biskuitboden mit dem Pudding bestreichen.

Das Erdbeerpüree mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen und die Gelatine unterrühren. Die Erdbeeren einzeln mit einer Gabel durchziehen und auf den mit Vanillepudding bestrichenen Tortenboden setzen.

Das Schlagobers mit dem Sahnesteif und etwas Zucker aufschlagen, die Torte damit einstreichen. Mit Erdbeeren belegen. Die Torte am Rand und auf der Seite mit gerösteten Hobelmandeln belegen.