

## Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

### Geburtstagstorte

**1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeiten) /  
aufwendig**



---

### Zutaten für 1 Torte mit 20-22 cm Durchmesser

Für das Mandelbiskuit: 10 Eidotter, 60 g Zucker, Vanillezucker, Schale von einer Bio-Zitrone, 10 Eiklar, 120 g Zucker, Prise Salz, 200 g glattes Mehl, 200 g Mandeln (ohne Schale, fein gerieben), 75 g Butter (zerlassen).

Für die Erdbeer-Butter-Creme: 250 g Erdbeeren (püriert und passiert), 250 g Milch, 180 g Zucker, 1 Packung Vanillepuddingpulver (37 g), 500 g Butter (weich; zimmerwarm).

Außerdem: ca. 400 g Rollfondant (weiß), Rollfondant (in div. Rosatönen), Streudekor (rosa), Fondantkleber, Herz-Lollies.

### Zubereitung

Mehl sieben und mit den Mandeln trocken vermischen.

Eidotter mit 60 g Zucker, Vanillezucker und Zitrone schaumig schlagen. Eiklar mit 120 g Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Ei-Teile vermischen, dann die Mehlmischung unterheben. Zum Schluss die zerlassene Butter einarbeiten und in 2 vorbereitete Tortenringe (Durchmesser 20-22 cm) füllen. Im Rohr bei ca. 160-170 °C Heißluft 30 bis 40 Minuten backen. Völlig auskühlen lassen. Vor dem Zusammenbauen die beiden Böden jeweils halbieren, damit 4 gleich dicke Scheiben Biskuit entstehen.

Für die Erdbeer-Butter-Creme in einem Topf Erdbeermark und Milch erwärmen. Einen kleinen Teil davon mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Zur heißen Milchlösung gießen, gut vermengen und zu einem Pudding kochen. Vollständig auskühlen lassen und vor der Verwendung mit einem Stabmixer glatt mixen. Die weiche Butter (ca. 28 °C) aufschlagen, dann nach und nach die zimmerwarme Puddingmasse einarbeiten. Wenn die Creme schaumig ist, in einen Dressierbeutel umfüllen und die Tortenböden damit gleichmäßig zu einer hohen Torte zusammenbauen. Mit der restlichen Creme einstreichen und in mehreren Stunden (bzw. am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

Die durchgekühlte Torte mit Rollfondant überziehen und nach Wunsch mit verschiedenen rosa Fondant-Herzen, Streudekor und Herz-Lollies garnieren.