



*Knusprig,
cremig*



Erdbeertorte



Erdbeertorte

Zutaten

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Mürbeteig

80 g	Puderzucker
125 g	weiche Butter
1	Ei
180 g	Weizenmehl Type 405
45 g	Stärke
1 g	Salz

Biskuit

5	Eier
150 g	Zucker
30 g	Vanillezucker
150 g	Weizenmehl Type 405
12 g	Backpulver
1 g	Salz
50 ml	Marillen- oder Walnusslikör zum Tränken

Erdbeerwanne

200 g	Zucker
24 g	Pektin
700 g	Erdbeerpüree
30 g	Zitronensaft
20 g	Rum

Zubereitung

Mürbeteig

In einer Küchenmaschine mit dem Paddelrührer Zucker und Butter aufschlagen, das Ei zugeben und weiterschlagen, bis alles homogen vermischt ist. (Alle Zutaten sollten immer die gleiche Temperatur haben, sonst vermischen sie sich nicht ideal.) Mehl mit Stärke mischen, sieben und zugeben. Verrühren, bis sich ein streuselartiger Teig gebildet hat. Dann mit den Händen rasch zu einem homogenen, festen Teig verkneten. Anschließend zu einer Kugel formen und etwas flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde kühl stellen. Teig auf ca. 3 mm Stärke ausrollen, in die gefettete Tarteform legen, dabei auch den Rand nach oben auskleiden. Den überschüssigen Teig mit einem Messer abschneiden. Backpapier auflegen, mit Reis oder Erbsen beschweren und 15 Minuten blind im vorgeheizten Ofen bei 160 °C backen. Danach Backpapier und Erbsen/Reis entfernen.

Biskuit

Backofen vorheizen (200 °C), eine Springform mit Backpapier vorbereiten. Eier trennen, das Eiweiß vorerst kalt stellen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen (mind. 10 Minuten). Mehl mit Backpulver sieben, dann Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Auf mehrere Male abwechselnd das Mehl und den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. In die Springform füllen und sofort für ca. 20–25 Minuten backen. Nach der Backzeit Stäbchenprobe machen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Danach zweimal waagrecht durchschneiden.

Erdbeerwanne

50 g Zucker mit dem Pektin mischen. Erdbeerpüree mit dem restlichen Zucker in einem Topf verrühren und erwärmen, bei 40 °C die Zucker-Pektin-Mischung klümpchenfrei einrühren. Dann unter Rühren aufkochen (ca. 2–3 Min.), vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten einrühren.



Zutaten

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Crème Pâtissière

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
1	Mark Vanilleschote (der Länge nach halbiert und ausgekratzt)
5	Eigelb
80 g	Zucker
50 g	Speisestärke
50 g	Butter

Erdbeeren für den Belag

250 g	frische Erdbeeren, halbiert
-------	--------------------------------

Zubereitung

Crème Pâtissière

Milch, Sahne und Vanille in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Eigelbe mit Zucker vermengen und Stärke einrühren. Einen Teil der heißen Milch unter Rühren auf die Ei-Milch-Masse gießen, dann wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute kochen lassen, bis ein dicker Pudding entsteht. Die Creme vom Herd nehmen, durch ein Sieb streichen und sofort direkt die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (so bildet sich keine Haut). Abkühlen lassen. Wenn die Masse handwarm ist, die Butter einrühren und verwenden. (Gegebenenfalls bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.)

Fertigstellung

Erdbeermarmelade auf den gebackenen Mürbeteig streichen. Eine dünne Schicht Biskuit mit Likör tränken, Vanillecreme darauf verteilen, mit frischen Erdbeeren belegen und ausgarnieren.

Tipp

Gekaufte Erdbeermarmelade kann natürlich ebenfalls verwendet werden. Ebenso können statt Erdbeeren andere frische Beeren nach Wahl und passende Marmelade verwendet werden.

Die übrige Erdbeermarmelade hält sich im Kühlschrank mehrere Tage. Die übrige Crème Pâtissière hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage. Die Biskuitböden und der Tarteteig (ungebacken) können problemlos bis zu 3 Monate eingefroren werden.