

Erdbeertorte – 28 m Springform

Vorbereiten:

Buttercreme

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|--|--|--|
| 500 ml 2 EL 1 Päckchen 150 g 250 g | Milch Zucker Vanillepuddingpulver Puderzucker Butter | Das Puddingpulver mit etwas kalter Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver einrühren, unter Rühren einmal aufkochen lassen, in eine Schüssel umfüllen und mit Klarsichtfolie direkt auf dem Pudding auf Zimmertemperatur abfüllen, damit sich keine Haut bildet Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Puderzucker auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten schaumig rühren, bis die Masse deutlich weißlich ist Dann löffelweise den abgekühlten Pudding unterrühren |

Die Buttercreme kann auf Vorrat zubereitet werden, man benötigt für die Torte ca. $\frac{1}{4}$ der Menge
Im Kühlschrank hält sie mindestens 4 Wochen

Mandelkrokant

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|------------------------|---------------------------------------|---|
| 4 EL 100 g 200 g | Butter Zucker Gehobelte Mandeln | Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker dazugeben und rühren, bis er anfängt zu bräunen, dann die Mandeln dazugeben und rundum anrösten Aus der Pfanne herausnehmen und auf Alufolie abkühlen lassen Wenn sie ganz kalt sind, kann man die mit einem Nudelholz noch walzen, damit sie sich voneinander lösen |

Auch der Mandelkrokant kann auf Vorrat zubereitet werden und reicht für ca. 4 Torten

Biskuitboden

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|-------------------|------------------------|---|
| 3 90 g 90 g | Eier Zucker Mehl | Die Eier mit 3 EL Wasser mindestens 5 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, den Zucker dabei löffelweise einrieseln lassen Wenn die Masse ein schönes Volumen hat, das gesiebte Mehl darauf geben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterziehen. Achtung: nicht wieder die Luft herausrühren, die man vorher eingearbeitet hat In eine vorbereitete Springform geben und bei 180°C ca. 25 Minuten backen – Garprobe!! |

Mürbeteigboden

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|--------------------------------|---|--|
| 150 g 100 g 50 g 1 TL | Mehl Butter Zucker Vanillezucker | Aus Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker einen Mürbeteig rühren, kurz am Brett noch einmal zusammenkneten und auf dem Springformboden ausrollen Mehrere Male mit der Gabel einstechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden. Bei 180°C backen, bis der Boden goldbraun ist Auskühlen lassen und vom Springformboden lösen |

Fertigstellen

1. Den Mürbeteig wieder in die gereinigte Springform geben und den Rand darum befestigen
2. Erdbeermarmelade auf dem Mürbeteig verteilen
3. den Biskuitboden auflegen
4. den Biskuitboden ca. 0,5 cm hoch mit Buttercreme bestreichen
5. 1 kg Erdbeeren darauf verteilen
(am besten in Scheiben geschnitten, damit man sie später mit der Gabel gut essen kann)
6. Zwei Tortenguss anrühren.
Entweder roten Tortenguss nehmen, oder 0,25 l Wasser und 0,25 l Johannisbeersaft in einem Topf mit dem Gusspulver anrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, ca. 1 Minute abkühlen lassen und dann von der Mitte des Kuchens aus auf den Erdbeeren verteilen
7. Mindestens 1 Stunden kalt stellen
8. Den Springformring lösen
9. Den Rand mit Buttercreme bestreichen
10. Die gerösteten Mandeln außenherum festdrücken

