Dänische Erdbeertorte

Die Dänische Erdbeertorte ist ein wahrer Gaumenschmaus. Das Rezept für die festliche Torte mit Marzipan wird auch deine Gäste begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

75 g	Kuvertüre
750 g	Erdbeeren

für den Teig

200 g	Mehl
100 g	Staubzucker
120 g	Butter (kalt)

Marzipanmischung

150 g	Rohmarzipan
100 g	Butter (zimmerwarm)
150 g	Rohrzucker
2 Stk.	Eier
50 g	Mehl

Vanillecreme

500 ml	Milch
2 EL	Rohrzucker
2 Stk.	Eigelb
2 EL	Speisestärke
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Das Mehl mit Staubzucker, kalte Butter und Ei zu einem Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Tarteform (28 cm Durchmesser) mit Butter einfetten.

3. Für die Marzipanmischung das Marzipan mit Rohrzucker, Butter, Eier und Mehl zu einer Masse verkneten.

4. Den Mürbteig ausrollen und die Form damit auslegen. Die Marzipanmasse darüber verteilen um im Backofen zirka 25 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

5. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen über die Torte gießen. Für die zirka 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.

6. Die Milch erwärmen und die Speisestärke einrühren. Den Rohrzucker, das Mark der Vanilleschote und die Eigelbe zugeben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, dann von der Hitze nehmen. Die abgekühlte Vanillecreme auf der Torte verteilen und mit geputzte und halbierte Erdbeeren dekorativ belegen.

Tipp

Die Erdberen kann man noch mit Tortenguss einpinseln. Dadurch bekommen sie einen wunderbaren Glanz.