Erdbeer-Herztorte

Die Erdbeer-Herztorte ist das perfekte Rezept für besondere Anlässe wie Geburtstag, Muttertag oder Valentinstag. Mit frischen Erdbeeren, Biskuit und cremigen Vanillepudding.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

für den Biskuit

4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
70 g	Weizenmehl (Type 405)
50 g	gemahlene Mandeln

Außerdem

150 g	Mandeln gehobelt
1 Packung	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
400 ml	Vollmilch
700 g	Erdbeeren
1 Packung	Tortenguss (roter)
200 ml	Traubensaft (oder Wasser)

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Herztorte** den Backofen auf rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Herzform (ca. 26 cm) vorbereiten.

2. Die Eier schaumig schlagen, Zucker und Salz einrieseln lassen und etwa 4 Minuten weiterschlagen. Mehl und Mandeln vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und im unteren Drittel etwa 35 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Die gehobelten Mandeln auf einem Backblech verteilen und im warmen Ofen etwa 7 Minuten rösten, dann abkühlen lassen.

4. Puddingpulver mit Zucker und etwas Vollmilch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, die Mischung einrühren und 1–2 Minuten köcheln lassen. Den Vanille-Pudding in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und leicht abkühlen lassen.

5. Den Biskuit waagerecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Platte legen und den Tortenrand darum setzen. Die Hälfte des Puddings darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und dünn mit etwas Pudding bestreichen.

6. Erdbeeren waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten dicht auf die **Torte** legen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und vorsichtig über die Erdbeeren verteilen. Die Erdbeer-Herztorte etwa 45 Minuten kaltstellen. Den Tortenrand entfernen und die Seiten dünn mit dem restlichen Pudding bestreichen. Die gerösteten Mandeln rundherum dekorativ andrücken.

Tipp

Die Erdbeer-Herztorte gut gekühlt servieren. Sie schmeckt besonders frisch und fruchtig an warmen Tagen.