Erdbeercreme-Torte

Das Rezept für die Erdbeercreme-Torte ist zwar etwas aufwendiger in der Zubereitung, aber dafür ein absoluter Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,5 h

Gesamtzeit: 6,0 h

Zutaten

Für den Boden

6 Stk.	Eier
6 EL	heißes Wasser
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
100 g	Speisestärke
25 g	Vanillepuddingpulver
1 TL	Backpulver

Für die Creme

500 g	Frische Erdbeeren
30 g	Zucker
5 Blätter	Gelatine
750 ml	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif (optional)

Für die Dekoration

100 g	Mandelblättchen

	100 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Erdbeercreme-Torte** den Boden einer 28cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring für eine Isoliermethode präparieren. Wer diese Technik nicht kennt, findet dafür eine Anleitung im Rezept unter Biskuit nach Isoliermethode.

2. Dann die Mandelblättchen ohne Zugebe von Fett in eine Pfanne geben und leicht anrösten. Diese anschließend zur Seite stellen.

3. Danach die Erdbeeren waschen, putzen, in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Zucker fein pürieren.

4. Die Erdbeersauce hinterher noch durch ein Sieb passieren.

5. Nun in einer weiteren Schüssel das Mehl, die Stärke, das Vanillepuddingpulver und das Backpulver vermengen und auch erst mal zur Seite stellen.

6. Nun die Eier im Ganzen, mit dem heißen Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer mindestens 20 Minuten lang aufschlagen. Zwischendurch schon mal den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Jetzt das Mehl-Gemische, vorsichtig, durch ein Sieb und nach und nach, unter die Eier-Masse heben.

8. Als nächstes den Teig in die Form geben, glattstreichen und ca, 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Boden danach kurz abkühlen lassen, stürzen und nach ca. 10 weiteren Minuten aus der Form holen. Dann auskühlen lassen.

9. Nun den Boden einmal mittig, waagerecht teilen und den unteren Teil auf eine Tortenplatte

o.ä. setzen. Dann einen Backring um den Boden legen.

10. Jetzt die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und hinterher in einem Topf zum Schmelzen bringen. Dann etwas von dem Erdbeerpüree unter die Gelatine rühren (Temperaturausgleich) und anschließend, das Gelatine-Erdbeer-Gemisch zurück zum restlichen Erdbeerpüree geben. Alles gut miteinander verrühren.

11. Als nächstes das Schlagobers steifschlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen.

12. Dieses nun, nach und nach unter das Erdbeerpüree heben.

13. Dann ca. zwei Drittel der Creme auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Danach den 2 Boden auflegen und leicht andrücken. Die Torte sollte nun vorerst ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Die restliche Creme bitte solange abgedeckt bei Zimmertemperatur lagern.

14. Ist die Creme angezogen kann man die Torte jetzt mit der restlichen Creme außen einstreichen. Sollte die Creme zu weich sein, kann man zusätzlich noch ein Päckchen Sahnesteif unterrühren.

15. Jetzt noch die Torte außen mit den Mandelblättchen verzieren und weitere ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

16. Vor dem Servieren das Schlagobers steifschlagen und die Erdbeercreme-Torte beliebig mit Tupfen dekorieren.

Tipp

Sollte die Erdbeercreme-Torte nicht süß genug sein, kann man noch zusätzlich etwas Vanillezucker in die Schlagobers-Tupfen mit einarbeiten.