Primavera-Erdbeertorte

Die Primavera-Erdbeertorte ist für alle Schleckermäulchen, die den Geschmack von Schaumzucker-Erdbeeren lieben. Auch Kinder haben gefallen an diesem zuckersüßen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h

Zutaten

Für den Boden

200 g	Butterkekse
120 g	Butter

Für die Creme

250 g	Schaumzucker-Erdbeeren
100 ml	Milch
500 g	Topfen (60% F.i.T.)
1 TL	Vanilleextrakt
1 Packung	Erdbeerpuddingpulver
300 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
6 Blätter	Gelatine

Für die Dekoration

75 ml	Schlagobers
12 Stk.	Schaumzucker-Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die **Primavera-Erdbeertorte**, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen

und die Butter bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen.

2. Nun die Butterkekse in eine Schüssel geben und möglichst fein zerbröseln.

3. Dann die Butter unter die Brösel rühren und die Masse anschließend in die Springform geben. Alles gut und gleichmäßig andrücken und die Form danach in den Kühlschrank stellen.

4. Als nächstes die Schaumzucker-Erdbeeren zusammen mit der Milch in einen Topf geben und bei starker Hitze, unter Rühren, schmelzen lassen.

5. Den Topf danach vom Herd nehmen und runterkühlen lassen.

6. Jetzt den Topfen in eine Schüssel geben und mit dem Vanilleextrakt und dem Erdbeerpuddingpulver verrühren.

7. Dann die nicht mehr heiße Erdbeermilch unter die Creme rühren.

8. Als nächstes die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

9. Nun die Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen und ein paar Esslöffel von der Creme, nach und nach unterrühren (Temperaturausgleich).

10. Anschließend die Masse zurück zur restlichen Creme geben und gut verrühren.

11. Wenn jetzt die Creme anfängt zu gelieren, das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen, und unter die Creme heben.

12. Dann die fertige Creme in die Springform geben und anschließend im Kühlschrank mindestens 5 Stunden ruhen lassen (besser über Nacht).

13. Vor dem Servieren, das Schlagobers steifschlagen, mit einem Spritzbeutel Tupfen auf der Torte dressieren und diese mit ein paar Schaumzucker-Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Die Primavera-Erdbeertorte sollte stets kühl gelagert werden.