

# ERDBEERTORTE

Zubereitungszeit: 30 min Backzeit: 20-30 min - Menge: Durchmesser 28 cm

## -ZUTATEN-

<b>Obstboden:</b> 100 g (2 Stk.) Eier 100 g Zucker 100 Mehl 40 g Butter 1/2 Vanilleschote	<b>Buttercreme:</b> 1 Eigelb 50 g Zucker 250 g Milch 20 g Stärke 1/2 Vanilleschote 125 g weiche Butter	<b>Deko:</b> 1 kg Erdbeeren  <b>Tortenguss:</b> 400 g Erdbeersaft 30 g Stärke
--	--	--

## -ZUBEREITUNG-

### Buttercreme:

1. Gib Milch, Zucker, Eigelb, Stärke und das Mark der Vanilleschote in einen Topf und koche daraus einen Pudding. Ich nehme dafür am liebsten den Milchtopf (Simmertopf), da kann nichts anbrennen.
2. Wenn der Pudding fertig ist, fülle ihn in eine Schüssel und decke ihn mit Frischhaltefolie ab. Diese sollte direkt auf der Oberfläche des Puddings aufliegen, damit sich keine Haut bildet.
3. Lass den Pudding nun 1-2 Stunden abkühlen, bis er Raumtemperatur hat.

### Obstboden:

4. In der Zwischenzeit kannst du den Obstboden backen. Zuerst musst du die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Zucker über einem Wasserbad mit dem Schneebesen verrühren bis alles auf ca. 40°C erwärmt ist.

Tipp: Wenn du kein Thermometer zur Hand hast, rühr so lange, bis sich der Zucker gelöst hat.

5. Wenn du die Eier-Zuckermasse erwärmt hast, gib das Mark der Vanilleschote hinzu und rühre alles wieder kalt. Ich nehme dafür natürlich gern die Küchenmaschine, aber mit dem Handrührgerät geht's auch ;) (dauert ca. 15-20 min). Wenn die Masse fertig aufgeschlagen ist, läuft sie wie ein dickes Band vom Rührer.

6. Nun siebst du das Mehl und gibst es portionsweise der Masse hinzu. Heb es vorsichtig mit einem Teigspatel unter.

7. Die Butter schmilzt du nun in einem Topf.

8. Füge die flüssige Butter in eine Schüssel und rühre ca. 1/3 der Teigmasse hinzu, damit sich die Butter gut mit der Masse verbinden kann.

9. Hebe nun die Buttermasse vorsichtig unter das restliche 2/3 der Teigmasse, sodass das Volumen nicht verloren geht.

10. Jetzt musst du noch die Obstbodenform einfetten und mit Mehl bestäuben, damit der Boden später gut aus der Form geht. Heize den Ofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vor.

11. Fülle den Teig in die Obstbodenform und backe ihn ca. 20-30 min.

Tipp: Mach wie immer eine Stäbchenprobe, um zu testen, ob der Obstboden durchgebacken ist.

12. Lass den Boden ca. 10 min auskühlen, stürze ihn dann auf ein Kuchengitter und lass ihn komplett abkühlen.

## Dekoration:

13. Während der Obstboden und der Pudding auskühlen, kannst du die Erdbeeren waschen und das Grün abschneiden.

14. Wenn der Pudding auf Raumtemperatur abgekühlt ist, schlägst du die Butter ca. 5 min weißcremig und fügst sie anschließend nach und nach dem Pudding zu, bis eine geschmeidige Buttercreme daraus geworden ist.

Tipp: Wenn die Buttercreme noch zu flüssig ist, stell sie kurz noch einmal in den Kühlschrank. Der Pudding ist dann wahrscheinlich noch nicht richtig abgekühlt.

15. Gib nun die Buttercreme auf den Obstboden und streiche die Creme glatt.



16. Leg einen Tortenring auf den Obstboden und verteil die Erdbeeren auf der Buttercreme.

### Tortenguss:

17. Um den Tortenguss herzustellen, koch den Erdbeersaft und die Speisestärke in einen Topf auf, bis ein klarer und dicker Guss entstanden ist.

18. Jetzt musst du schnellstmöglich den Tortenguss über die Erdbeeren gießen, da er rasch fest wird. Verteile ihn mit einem Pinsel, damit jede Erdbeere mit Tortenguss überdeckt ist.

19. Jetzt muss der Guss nur noch fest werden. Dafür einfach die Torte in den Kühlschrank stellen. Danach (ca. 1 h) kannst du den Tortenring abnehmen und die Erdbeertorte mit ganz viel Sahne genießen ;)

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA

