

Rezept für Schnelle Erdbeertorte mit Creme



Zutaten

ca. 12 Stück | Zubereitung 60 Min. | Schwierigkeit Einfach | 239 kcal pro Portion

Für den Biskuitboden:

3 Eier (M)
100 g SweetFamily Unser Feinster
1 Prise Salz
70 g Mehl
30 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver

Für Creme und Belag:

ca. 900 g mittelgroße Erdbeeren
350 ml Milch
70 g SweetFamily Unser Feinster
1 Pck. Puddingpulver mit Mandel- o. Sahnegeschmack
(für 500 ml Milch)
150 g Mascarpone

Für den Guss:

1 Pck. rotes Tortengusspulver
2 EL SweetFamily Unser Feinster

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15-18 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

2. Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Für die Creme 250 ml Milch aufkochen. Übrige Milch, Zucker und Puddingpulver glattrühren. In die kochende Milch geben und zu einem Pudding kochen. Mascarpone kurz verrühren, zufügen und unterrühren. Creme von der Mitte auf dem Biskuit verteilen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann Erdbeeren dicht an dicht darauf setzen und ganz abkühlen lassen.

3. Tortengusspulver mit Zucker mischen und mit 250 ml kaltem Wasser (oder siehe Tipp) anrühren. Unter Rühren einmal aufkochen, bis der Guss klar wird. 1 Minute abkühlen lassen, dann mit einem Löffel von der Mitte aus über den Beeren verteilen. Mind. 15 Minuten fest werden lassen.

Tipp: Noch fruchtiger wird es, wenn man die Hälfte des Wassers im Tortenguss durch klaren Fruchtsaft, z. B. Apfelsaft ersetzt oder Holunderblütensirup verwendet.