

Klassische Erdbeer-Torte

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Leichte Sandmasse (Wiener Masse):

5 Dotter (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
5 flüssiges Eiklar
100 g Zucker
130 g glattes Mehl
30 g Speisestärke
50 g heiße Butter

Vanille-Obers-Füllung:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
230 ml Milch
½ Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
2 Dotter (Größe M)
80 g Zucker
80 ml Milch
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreichen:

80 g passierte
Marillenmarmelade

Zum Belegen und Gelieren:

800 g Erdbeeren
¼ l Fruchtsaft oder Wasser
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

Zum Einstreichen und Bestreuen:

zur Seite gegebene Creme
60 g geröstete Mandelblättchen

Wie backe ich eine klassische Erdbeer-Torte?:

1 Leichte Sandmasse (Wiener Masse):

Dotter mit Zucker, Salz, Vanillin Zucker und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker cremig steif schlagen und mit dem Kochlöffel unter die Dottermasse heben. Mehl mit Speisestärke vermischen, darübersieben und unterheben. Die Butter kurz unterrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

- 3 Die erkaltete Torte mit einem Messer aus der Springform lösen und das Backpapier abziehen. Die Torte 2-mal durchschneiden. Eine Biskuitplatte auf eine Kuchenplatte geben und mit einem Tortenring umstellen.
- 4 **Vanille-Obers-Füllung:**
Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Milch in einen Topf geben und aufkochen. Puddingpulver mit Dotter, Zucker und Milch glatt rühren, mit der heißen Milch verrühren und bei reduzierter Hitze zu dicklicher Konsistenz kochen. Vom Herd nehmen und die vorbereitete Gelatine einrühren. Die Vanillecreme unter mehrmaligem Umrühren bis zu beginnender Gelierung ca. (30 Min.) abkühlen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. 3 EL der Creme zur Seite geben und mit der übrigen die Torte 2-mal füllen.
- 5 **Zum Bestreichen:**
Die Oberfläche der Torte mit Marmelade bestreichen und 2 Std. kalt stellen.
- 6 **Zum Belegen und Gelieren:**
Die Torte mit Erdbeeren dicht belegen. Tortengeleepulver mit Fruchtsaft oder Wasser mit Zucker unter mehrmaligem Umrühren aufkochen. Das Gelee etwas überkühlen lassen und die Früchte damit gelieren. Nach dem Festwerden den Tortenring mit einem Messer lösen und abziehen.
- 7 **Zum Einstreichen und Bestreuen:**
Den Tortenrand mit der zur Seite gegebenen Creme bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Tortengelee kann man auch nur mit einem Pinsel auf den Erdbeeren verteilen.