

Softy-Erdbeertorte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

● ● bis zu 80 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

2 Eier (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
80 g zerlassene Butter

Zum Bestreichen:

150 g heiße Erdbeermarmelade

Milchreis-Füllung:

100 g Rundkornreis
½ l Milch
1 Prise Salz
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
5 EL Rum
200 g Gervais (Frischkäse)
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Belegen und Verzieren:

300 g halbierte Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot
¼ l Wasser
¼ l Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz zu einer Masse verrühren.

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

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

2 Zum Bestreichen:

Den noch warmen Tortenboden mit Marmelade bestreichen.

3 Milchreis-Füllung:

Für die Füllung Reis mit Milch und Salz weich dünsten. Staubzucker, Vanille-Zucker und Aroma gut unter den noch warmen Reis rühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und gut unterrühren. Den Gervais kurz einrühren. Das Schlagobers kurz vor dem vollständigen Erkalten unterheben. Die Reisfüllung in die Form füllen und glatt streichen. 3 Std. kalt stellen.

4 Zum Belegen und Verzieren:

Die Torte mit Erdbeeren belegen. Tortengeleepulver mit Wasser zubereiten und vorsichtig über den Erdbeeren verteilen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Die Torte mit Schlagobers und Pistazien verzieren.