

Erdbeer Mohn Torte

Von Kuchenfee

Willkommen in meiner heimischen Backstube, liebe Naschkatzen, Hobbybäcker und Genießer! Heute öffne ich meine Rezepteschatzkiste und präsentiere euch ein verlockendes Meisterwerk: die unwiderstehliche Erdbeer-Mohn-Torte! 🍰🍓



In diesem umfassenden Tutorial führe ich euch behutsam durch jeden Schritt, um diese himmlische Kreation zu erschaffen. Mit frischen Erdbeeren aus der Saison, einem luftigen Biskuitteig, der den Gaumen streichelt, und einer cremigen Vanillepudding-Schmand-Creme, die wie ein zarter Kuss auf der Zunge zergeht, verspricht diese Torte ein Fest für die Sinne zu sein.

Obstkuchenliebhaber und Tortenenthusiasten werden gleichermaßen begeistert sein, wenn sie dieses Rezept in ihrer eigenen Küche nachbacken. Von der Zubereitung des Mürbeteigs bis zur Verzierung mit frischen Erdbeeren und knusprigen Pistazien - ich decke alle Tipps und Tricks auf, damit eure Torte ein voller Erfolg wird. 🎂

Als ausgebildete Konditorin mit einer Leidenschaft für Kreationen aus Teig und Zuckerguss möchte ich meine jahrelange Erfahrung und Expertise mit euch teilen. Mit jedem Kuchen, den ich backe, steckt eine Geschichte und eine Prise Magie, die ich nun mit euch teilen möchte.

Begleitet mich auf dieser kulinarischen Reise und lasst uns gemeinsam die Kunst des Backens zelebrieren. Vergesst nicht, das Video mit euren Backbegeisterten Freunden zu teilen und ihnen die Freude am Naschen näher zu bringen. 🥰🎉

Erdbeerkuchen, Erdbeertorte, Mohnkuchen, Mohnrezept, Kuchenbacken, Obstkuchen, Backen, Torte, Erdbeeren, Erdbeerliebe, Backtutorial, Mürbeteig, Vanillepudding, Schmand, Kuchenfee, Kuchenfee Lisa, Backkunst, Genussmomente, Backliebe, Sommerrezept, Köstlichkeiten, Süße Versuchung - all diese Keywords und noch viele mehr warten darauf, entdeckt zu werden.

Lasst uns gemeinsam in die Welt der süßen Köstlichkeiten eintauchen und den Duft von frisch gebackenem Kuchen in unseren Küchen genießen! 🍰✨

Viel Spaß beim Backen und Naschen wünscht euch eure Kuchenfee Lisa! 🍓🍰

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
45 min	30 min	n/a	1 Std. 15 min

14 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MOHN BISKUIT

4 x Eier

Raumtemperatur

120 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillezucker

130 g Mehl

80 g Mohn

gemahlen

1 Msp Backpulver

20 g Butter

flüssig

FÜLLUNG

500 g Beeren

4 EL Zucker

10 g Agartine

für 500 ml Flüssigkeit

500 ml Sahne

kalt

2 Paket Sahnesteif

2 Paket Vanillezucker

DEKOR

300 ml Sahne

kalt

Erdbeeren

Pistazien

20 g Erdbeermarmelade

Werkzeuge

Springform 26 cm

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Spritzbeutel

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01
- Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02
- Eier, Salz, Zucker & Vanillezucker rund 10 Minuten kräftig aufschlagen.
- 03
- Mehl, Mohn & Backpulver mischen, auf die Masse sieben und mit Liebe unterheben.
- 04
- Beim unterheben die flüssige Butter einlaufen lassen und ebenfalls unterheben.

- 05** Die Masse in die Springform geben und im vorgeheizten Ofen goldig ausbacken, dann in der Form, gestürzt, auskühlen lassen.
- 06** Den ausgekühlten Biskuit aus der Form lösen und einmal waagrecht durchschneiden, sodass zwei Böden entstehen.
- 07** Um den unteren Boden die Springform wieder feststellen.

2. FÜLLUNG

- 01** Beeren in einem Topf mit Zucker vorsichtig zum kochen bringen, sodass sie weich und saftig verkochen. Bei Bedarf einen Schluck Wasser dazu geben.
- 02** Die Agartine einrühren und rund zwei Minuten unter rühren weiter kochen, dann die Masse auf den unteren Boden in die Springform geben und verteilen. Auskühlen lassen.
- 03** Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, kurz vor Schluss das Sahnesteif einarbeiten. Etwa 3/4 davon auf die ausgekühlten Beeren in die Form geben, glatt streichen und den zweiten Boden auflegen, dann die restliche Creme aufstreichen.
- 04** Die Torte nun mindestens drei Stunden kalt stellen.

3. GARNITUR

- 01** Die Sahne mit dem Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel geben.
- 02** Marmelade glatt rühren und auf die Sahne streichen, in der Mitte der Torte.
- 03** Mit dem Spritzbeutel Rosetten aufdressieren und Erdbeeren sowie Pistazien ausgarnieren.