Erdbeer Pudding Torte



Von Kuchenfee

Pudding und Erdbeeren gehören für mich einfach zusammen, und genau aus dieser Kombination habe ich eine etwas schickere Variante der klassischen Obstboden-Torte gemacht. Statt eines flachen Rührteigs kommt bei mir ein **halb so hoch gebackener Biskuit** als Basis, gefüllt wird mit einer Pudding-Schmand-Creme, in der ich Sahne statt Milch koche.

Der kleine Profi-Kniff steckt in der Füllung: Ich rühre den ausgekühlten Pudding zuerst glatt, gebe dann Schmand und steif geschlagene Sahne mit Sahnesteif dazu. So wird die Creme cremig und trotzdem schnittfest. **Wichtig ist, dass der Pudding wirklich auf Raumtemperatur abgekühlt ist**, sonst zieht die Sahne nicht richtig und die Füllung wird zu weich. Hier kommt mein Rezept für die klassische Erdbeertorte mit Pudding:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
1 Std. 10 min	**1 Std.**	**3 Std.**	**5 Std. 10 min**

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x	Eier
	Größe M, Raumtemperatur
110 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Paket	Vanillinzucker
120 g	Mehl
1 Msp	Backpulver

FÜLLUNG

400 ml	Sahne
1 Paket	Vanillinzucker
5 EL	Zucker
1 x	Eigelb
	Optional
1 Paket	Puddingpulver
	Vanille, oder Speisestärke
300 g	Schmand
300 g	Erdbeeren

DEKOR

100 g	Erdbeeren
200 ml	Sahne
	Eiskalt
1 Paket	Vanillinzucker
1 Paket	Sahnesteif

Werkzeuge

- Springform
- Waage
- Schneebesen
- Spritzbeutel
- Tülle
- Schüssel
- Winkelpalette

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. 26er Springform mit Backpapier am Boden auslegen.

02 Eier 10 Minuten mit Zucker, Salz, Vanillinzucker & Salz aufschlagen.

03 Mehl & Backpulver mischen, auf die Schaummasse sieben und unterheben.

04 Den Biskuit in die Form geben und rund 20 Minuten goldig backen. Danach in der Form komplett auskühlen lassen.

05 Biskuit aus der Form lösen und einmal halbieren. Springform wieder um einen der Böden setzten.

2. PUDDING

01 Sahne mit Zucker, Puddingpulver & Eigelb gründlich verrühren und unter rühren aufkochen. Einmal gründlich aufsprudeln lassen, dann abgedeckt 100% auskühlen lassen.

02 Schmand und Sahnesteif einrühren.

03 Eine Hälfte der Creme auf den Boden geben, glatt streichen und mit Erdbeeren belegen. Dann die zweite Hälfte der Creme auftragen, mit dem Boden aufschließen und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen.

3. DEKOR

01 Sahne mit Sahnesteif & Vanillinzucker aufschlagen.

02 Die Torte aus der Form lösen, mit Sahne einstreichen mit einem Spritzbeutel ausgarnieren.

03 Erdbeeren vierteln und als Dekor auflegen.