

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

Schneebeesen

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.