

Erdbeertorte

Von Kuchenfee

In der Konditor-Ausbildung lernt man als Erstes, dass eine Erdbeertorte nicht aus einem Boden besteht, sondern aus zweien: einem Mürbeteig unten, der die Feuchtigkeit der Früchte abhält, und einem Biskuit darüber, der die Vanillecreme trägt. Genau so habe ich diese Torte 2016 das erste Mal hier gepostet, und genau so backe ich sie heute wieder, mit ein paar Profi-Tricks für den richtigen Glanz und einen sauberen Anschnitt.

Das Besondere an dieser Version: Die Vanillecreme wird nicht aus dem Päckchen gerührt, sondern wie in der Konditorei aus **Milch, echter Vanilleschote, Eigelb und Mehl** selbst aufgekocht. Wichtig ist nur eines: Die Eigelbmasse mit drei Portionen heißer Milch angleichen, bevor alles zurück in den Topf kommt, sonst habt ihr Rührei statt Pudding. Hier kommt mein Rezept für die **klassische Erdbeertorte mit Mürbeteig, Biskuit und Vanillecreme**:



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 40 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 50 min
-------------------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

VANILLECREME

125 g Zucker

3 x Eigelb

1 x Ei

60 g Mehl

½ l Milch

1 x Vanilleschote

MÜRBETEIG

250 g Mehl

125 g Butter

weich

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 x Eigelb

BISKUIT

3 x Eier

Größe M, Raumtemperatur

120 g Zucker

2 Vanillinzucker

Päckchen

1 Prise Salz

wichtig

140 g Mehl

½ TL Backpulver

AUSSERDEM

1 kg Erdbeeren

50 g Aprikosenmarmelade

2 roter Tortenguss

Päckchen

200 g gehobelte Mandeln

gehackte Pistazien

optional

Werkzeuge

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Springform

Topf

Zubereitung

1. VANILLECREME

01 Zucker & Mehl verrühren. Eigelbe & Ei dazugeben & nochmals kräftig rühren.

- 02** Milch mit Vanille Mark & der ausgekratzten Schote zum kochen bringen.
- 03** Einen kleinen Schluck der kochenden Milch zur Mehl-Ei-Zucker Mischung geben & kräftig rühren. Dann noch 2 weitere male einen Schluck Milch dazu geben & die Mischung dann komplett in die kochende Milch schütten & unter ständigem rühren für 1 Minute kochen.
- 04** Vanilleschote entfernen & heiße Creme weiter verarbeiten.

2. BISKUIT

- 01** Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Tortenring mit Backpapier am Boden auslegen.
- 02** Eier in der Küchenmaschine mit dem Salz für 1 Minute auf höchster Geschwindigkeit aufschlagen um die Struktur der Eier aufzulockern. Dann den Zucker zügig einlaufen lassen & das ganze für ca. 12 – 15 Minuten dick cremig aufschlagen, bis sich das Volumen verdreifacht hat.
- 03** Gesiebttes Mehl & Backpulver in 2 Portionen mit viel Liebe & Geduld unterheben.
- 04** Sofort in den Tortenring füllen, ein wenig glatt streichen & in den vorgeheizten Backofen geben. Die Backzeit beträgt ca. 20 – 30 Minuten.
- 05** Nach der Backzeit im Boden komplett auskühlen lassen (am besten auf ein Backpapier stürzen) & dann nach belieben verarbeiten.

3. MÜRBETEIG

- 01** Butter, Zucker & Salz kurz cremig rühren.
- 02** Eigelb kurz unterarbeiten.
- 03** Mehl unterlaufen lassen bis alles zusammen kommt. Alles zu einer Scheibe zusammen drücken & in Frischhaltefolie eingewickelt für 60 Minuten kalt stellen.
- 04** Nach der Kühlzeit den Teig kurz kneten & danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. (Nach dem Kühlen ist der Teig hart da sich die Butter wieder verfestigt hat – es dauert also etwas bis der Teig wieder geschmeidig geknetet ist!) Nach dem ausrollen mit einer Gabel großzügig überall einstechen & auf ein Backpapier belegtes Blech geben.
- 05** Bei 190° C Umluft für 7-10 Minuten goldig backen.

4. ZUSAMMENBAUEN

- 01** Mandeln in einer trockenen Pfanne auf mittlerer Hitze auf dem Herd goldig rösten & komplett auskühlen lassen.
- 02** Auf den ausgekühlten Mürbeteig etwas erwärmte Aprikosenmarmelade streichen & den Biskuit darauf kleben. Springform um die Böden stellen!
- 03** Die heiße Creme auf den Biskuitboden geben und verteilen.
- 04** Die heiße Creme auf den Biskuitboden geben und verteilen.
- 05** Gewaschenen Erdbeeren auf der Creme verteilen.

- 06** Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen jedoch 100 ml weniger Wasser als angegeben verwenden. $\frac{3}{4}$ auf des Gusses auf die Erdbeeren gießen & den Kuchen sofort etwas schwänken & kippen sodass der Guss zwischen alle Erdbeeren läuft. Mit einem Pinsel das übrige $\frac{1}{3}$ auf den Erdbeeren verteilen um alles schön ab zu glänzen. Den Kuchen für mind. 2h kühlen.
- 07** Die Springform mit einem Messer lösen. Nach der Kühlzeit die Marmelade erhitzen und mit einem Pinsel die Seite der Torte bestreichen.
- 08** Die gerösteten Mandeln an den Rand drücken & mit ein paar gehackten Pistazien ausgarnieren.
- 09** Immer gekühlt aufbewahren.