

Erdbeertorte

Ohne Tortenguss schmeckt man die frischen, knackigen Erbeeren.

Eine fruchtige Erdbeertorte kann man auf viele Arten backen. Hier ist ein klassisches und einfaches Rezept. Eine Erdbeertorte sollte keine komplizierte Angelegenheit sein. Frische Erdbeeren, ein leckerer Tortenboden und mit oder ohne Tortenguss. Wie es Dir am besten gefällt.

Zutaten

- FÜR DEN TORTENBODEN:
- 200 g Mehl
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Eigelb
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tortenbodenform
- FÜR DEN PUDDING:
- 4 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker oder etwas echte Vanille
- 2 gehäufte EL Mehl
- 0,4 l Milch
- FÜR DEN BELAG:
- 750 g frische Erdbeeren

Zubereitung

- Für den Tortenboden aus dem Mehl, der Butter, Zucker, dem Eigelb, Backpulver und der Prise Salz einen Mürbeteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde kühl stellen. Dann den Teig ausrollen und eine Tortenbodenform damit auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 175°C etwa 20 Minuten backen.
- Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Dann die Stielansätze entfernen und je nach Größe eventuell halbieren.
- Das Eigelb mit dem Zucker, der Vanille und dem Mehl zu einer schaumigen Creme schlagen. Unter ständigem Schlagen die Milch einrühren. Diese Creme auf dem Herd bei milder Hitze vorsichtig erhitzen, so dass sie eindickt. Vom Herd nehmen und während des Erkaltes ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
- Der Tortenboden zum Erkalten aus dem Ofen holen und vorsichtig auf eine Tortenplatte heben. Sobald er abgekühlt ist, den Pudding gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Dann dicht mit den Erdbeeren belegen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeertorte/>