

Erdbeer-Schmand-Torte mit Sahnecreme

vorgestellt von Christiane Becker-Brune

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 100g Butter
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 100g gemahlene Mandeln
- 100g Mehl
- 1 TL Backpulver

FÜR DIE PUDDINGCREME

- 500 ml Milch
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 200 g Zucker
- 3 Becher Schmand

FÜR DIE MASCARPONECREME

- 300g Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 250g Mascarpone
- Abrieb von 1,5 unbehandelten Zitronen
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Zucker
- 1 Pck. Gelatine-Fix

FÜR DEN BELAG

- 750g Erdbeeren
- 2 EL angewärmter Holundergelee
- 1 Handvoll Minzeblätter



ZUBEREITUNG

Für den Teig Butter mit Zucker, Ei, Salz, Mandeln, Mehl und Backpulver verrühren. Eine Springform (28cm) fetten und den Teig einfüllen. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Für die Creme Puddingpulver mit 8 EL Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver unter kräftigem Rühren hineingeben und eine Minute kochen lassen. Anschließend Pudding abkühlen lassen, bis er handwarm ist. Nun Schmand nach und nach mit dem Mixer in den Pudding einrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Diese auf den Teig in die Springform geben, etwa 35 Minuten backen, dann mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu braun wird, und noch 20 Minuten weiterbacken.

Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen sofort vom Rand lösen, aber in der Form lassen. Im geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen und vierteln. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen.

Mascarpone mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zucker und Gelatine-Fix verrühren und die Sahne unterheben.

Den erkalteten Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Die Creme auf den Kuchen geben und darauf die Erdbeeren anordnen. Holundergelee erwärmen und die Erdbeeren damit einpinseln, mit Minzblättern dekorieren.

Lokalzeit