

# Erdbeer-Crèmetorte

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 24 cm):****Teig:**

3 Eigelb  
4 EL Wasser, heiss  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
3 Stk. Eiweiss  
100 g Mehl  
100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
2 TL Dr. Oetker Backpulver

**Füllung:**

1 Pck. Dr. Oetker Crème Pâtisserie (2 Beutel)  
5 dl Wasser  
1 dl Rahm

**Zum Tränken:**

200 g Erdbeeren püriert

**Garnitur:**

400 g Erdbeeren  
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar  
2 ½ dl Wasser  
5 dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
Pistazien

**1 Vorbereiten:**

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Spritzsack mit Sterntülle (Ø 6 mm).

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Teig:**

Für den Teig Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers und Bourbon Vanille Zucker nach und nach dazugeben. So langeiterrühren, bis eine dicke helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver vermischen und darübersieben. Vorsichtig unter die Masse ziehen.



Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und ca. 25 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Herausnehmen, aus der Springform lösen und erkalten lassen. Das ausgekühlte Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

### 3 Füllung:

Für die Füllung Crème Pâtisserie mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Crème mischen.

Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen, einen Drittel des Erdbeerpürees auf das Biskuit verteilen und mit einem Drittel der Crème bestreichen. Mit dem zweiten und dritten Boden den Vorgang wiederholen.

### 4 Garnitur:

Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Torte damit belegen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Pinsel über die Erdbeeren verteilen.

Rahm, Rahmhalter und Vanillin-Zucker aufschlagen und in den Spritzsack füllen. Den Rand der Torte damit verzieren und mit Pistazien ausgarnieren.

Bis zum Servieren kalt stellen.

