

Erdbeertorte

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

100 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Butter oder Margarine, weich
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier

Belag:

etwa 600 g Erdbeeren
500 g Rahm, kalt
1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie

Guss:

1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
2 EL Zucker
2 ½ dl Wasser, kalt (250 ml)

Zum Verzieren:

etwa 2 EL Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Tortenplatte und Tortenring bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens etwa 25 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Springformrand lösen und entfernen, und den Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Um den Tortenboden einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand stellen.

3 Belag:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln oder sechsteln. Rahm und Crème Pâtisserie-Pulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Crème auf dem Tortenboden glatt streichen. Erdbeeren darauf verteilen.

4 Guss:

Tortengelée mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Die Erdbeertorte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Zum Verzieren:

Tortenring vorsichtig lösen und den Rand der Erdbeertorte mit Pistazien verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Tortenboden lässt sich gut vorbereiten und einfrieren.

