

Hier und heute



Mai-Torte: Erdbeertorte mit Vanillepudding

Zum Start in den Wonnemonat gibt es von Konditormeister Marcel Seeger eine fruchtig-leichte Mai-Erdbeertorte mit selbstgemachtem Vanillepudding und aromatischen Erdbeeren.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Biskuitboden

- 4 Eier (Gr. M)
- 40 ml Wasser, leicht warm
- 130 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl, Typ 550
- 45 g Speisestärke
- 4 g Backpulver
- 50 g Butter, flüssig

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Tortenring oder die Springform am Boden mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Wasser, 50 g Zucker, Vanillemark und Salz cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (80 g) und der Prise Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen und kurz beiseitestellen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver gründlich vermischen. Den Eischnee behutsam unter die Eigelbmasse heben, dann das Mehlgemisch unterrühren und zuletzt die flüssige Butter zugeben. Die Biskuitmasse in die Backform geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen circa 20–25 Minuten goldbraun backen. Den Biskuitboden in der Backform abkühlen lassen und dann die Form vorsichtig entfernen.

Die Backform reinigen und wieder auf eine stabile Tortenunterlage stellen. Mit einem scharfen Biskuitmesser den Biskuitboden an der Oberfläche begradigen und dann in die Backform legen.

Zutaten für den Vanillepudding

- 250 ml Milch
- 40 g Zucker
- 2 Eigelb (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 40 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Milch, Zucker, Eigelb, Salz und Vanillepuddingpulver in einen Topf geben, unter ständigem Rühren erhitzen und dabei einmal aufkochen. Den fertigen Vanillepudding auf den Biskuitboden geben und kurz abkühlen lassen.

Zutaten für die Erdbeeren

- 1,5 kg Erdbeeren

Zubereitung

Die Erdbeeren säubern, waschen und abtupfen. Dann die Erdbeeren halbieren und zuerst den äußeren Rand entlang des Tortenrings oder der Springform mit den Erdbeeren belegen. Dafür die Erdbeeren am Rand entlang vorsichtig herunterdrücken und dabei die Erdbeeren

Hier und heute



leicht schräg aneinanderstellen, so ergibt sich ein schöner hoher Rand. Anschließend die restlichen halbierten Früchte in die Mitte legen.

Fertigstellung

- 1 Päckchen Tortenguss, klar

Den Tortenguss nach Packungsanleitung auflösen und die Oberfläche der Torte mit etwas aufgelöstem Tortengussbestreichen, damit die Früchte besser aneinanderhalten und beim Schneiden nicht herunterfallen. Den Tortenguss circa 10 Minuten anziehen lassen, bis er fest ist und dann den Tortenring oder die Backform entfernen.

Tipps

Den Tortenrand mit frisch gerösteten, gehobelten Mandeln einstreuen.
Mit ein paar Zitronenmelisse- oder Minzblättchen dekorieren.