

Hier und heute



Klassische Erdbeertorte mit Vanillepudding

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie man Erdbeeren in einer klassischen Torte mit Biskuitboden und selbstgemachtem Vanillepudding verarbeitet – einfach köstlich!

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten Biskuit

- 6 Eigelbe (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eiweiße (Größe M)
- 70 g Mehl Typ 550
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Tortenring oder die Backform mit Backpapier auslegen und auf ein Backblech stellen.

Eigelbe, 80 g Zucker und Salz cremig aufschlagen und kurz beiseitestellen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (20 g) zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Mehl und Speisestärke gründlich vermischen.

Zunächst den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, anschließend das Mehlgemisch zugeben und alles zu einer lockeren Biskuitmasse verrühren.

Die Masse in den vorbereiteten Tortenring füllen und glatt streichen. Den Biskuitboden in den vorgeheizten Backofen geben und circa 20-25 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen den Biskuitboden im Tortenring abkühlen lassen und anschließend das Backpapier vorsichtig entfernen.

Tipp: Alternativ kann ein gekaufter Biskuitboden verwendet werden.

Tipp: Wer mag, kann den Biskuitboden im Tortenring auf einen gebackenen Mürbeteigboden setzen. Das stabilisiert später die Torte und die einzelnen Stücke.

Zutaten Vanillepudding

- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe (Größe M)
- 20 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung

200 ml Milch mit Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Die restlichen 50 ml Milch mit den Eigelben und dem Vanillepuddingpulver verrühren. Sobald die Milch im Topf kocht, das Puddingpulver-Gemisch zufügen und unter Rühren zu einem glatten Pudding abbinden.

Den fertigen Pudding direkt auf den Biskuitboden im Tortenring geben, glatt streichen und kurz abkühlen lassen.

Zutaten Erdbeerbelag

- 1 kg Erdbeeren, geputzt, gewaschen und abgetupft

Hier und heute



Zubereitung

Die Erdbeeren halbieren und gleichmäßig auf dem abgekühlten Pudding im Tortenring verteilen.

Tipp: Wenn die Früchte sehr reif sind, etwas Kuchenbrösel auf den Pudding streuen, bevor die Erdbeeren aufgelegt werden – das bindet überschüssigen Saft.

Fertigstellung

- 1-2 Päckchen Tortenguss (nach Belieben rot oder klar)
- 250 g Mandeln gehobelt

Die Mandeln auf ein Backblech geben und in der Restwärme des Ofens (nach dem Biskuitbacken) goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und mit einem Pinsel auf die Erdbeeren im Tortenring auftragen.

Sobald der Guss fest geworden ist, den Tortenring entfernen. Zum Schluss die gerösteten Mandeln an den Tortenrand drücken.