



Erdbeertorte mit Eierlikör

Für den Teig:

125g Weizenmehl Type 405 oder
Dinkelmehl Type 630 von der
Vogt Hofmühle
1 TL Backpulver
4 Eier
100g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
Fett für die Form

Für die Füllung:

250ml Milch
250ml Eierlikör
1 Pck. Puddingpulver Vanille
75g Zucker
250g Schmand
250g Schlagsahne
175g Erdbeermarmelade
6 Blatt weiße Gelatine
Ca. 750g Erdbeeren

Zum Verzieren:

Ca. 8 Erdbeeren
200g Schlagsahne
150ml Eierlikör

Für die Füllung Milch und 250ml Eierlikör verrühren. Puddingpulver mit 100ml der Likör-Milch und Zucker glatt rühren. Rest Likör-Milch aufkochen und Puddinggemisch unterrühren, ca. 1 Minute köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, Schmand unterheben und auskühlen lassen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, Vanillezucker und Zucker dazugeben. Eigelbe zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Eimasse verrühren. Biskuitmasse in eine am Boden gefettete Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Boden aus der Form lösen, einmal quer halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring setzen. Die Hälfte der Marmelade auf dem Boden verteilen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, 8 kleine Erdbeeren zum Verzieren zur Seite legen. Die Hälfte der Erdbeeren halbieren.

250g Sahne steif schlagen. Puddingcreme nochmals gut verrühren. Gelatine ausdrücken und vorsichtig auflösen. 4-5 EL der Creme esslöffelweise unterrühren. Alles unter die restliche Creme rühren und Sahne unterheben. Ca. ¼ der Creme auf den Boden streichen. Halbierete Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen an den Tortenrand setzen. Ganze Erdbeeren dicht an dicht auf den Boden setzen. Restliche Creme daraufgeben und glatt streichen. Tortendeckel drehen und Schnittfläche mit restlicher Marmelade bestreichen. Deckel mit der Marmeladenseite auf die Creme setzen, leicht andrücken. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

Tortenring lösen. Sahne steif schlagen und die Torte damit bestreichen. Eierlikör darüberträufeln und mit halbiereten Erdbeeren verzieren.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr