



Erdbeertorte mit extra viel Erdbeeren

Rezept von Konditormeister Heinz-Richard Heinemann

Zutaten für den Mürbeteig

120 g Butter
60 g Puderzucker
2 TL Vanille-Zucker
2 Eigelb
180 g Mehl
Prise Salz

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Eigelb zu einer glatten Masse verkneten. Mehl zum Schluss vorsichtig unterarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und kalt stellen, am besten über Nacht, dann lässt er sich besser weiterverarbeiten. Teig ausrollen, in eine Tortenbodenform von 26 Zentimetern Durchmesser legen. Den Teig mit der Gabel „löchern“, damit er beim Backen keine Blasen bekommt. Bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

Zutaten für die Biskuit-Böden

50 g Butter
100 g Mehl
110 g Weizenstärke
4 Eier
180 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Mehl und Weizenstärke mischen, Eier, Zucker und Salz im Wasserbad auf Körpertemperatur erwärmen und schaumig schlagen. Mehl-Stärkegemisch vorsichtig untermengen und zum Schluss die Butter. Die Masse zur Hälfte in eine Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad zehn bis 15 Minuten backen. Das Biskuit soll weich und saftig bleiben. Die Masse auf zwei Springformen aufteilen.

Zutaten für die Vanille-Creme

1/2 l Milch
1/2 Vanilleschote
6 Eigelb
150 g Kristall-Zucker
40 g Maistärke

Zubereitung

Milch und Vanilleschote zum Kochen bringen. Das Eigelb mit Zucker schlagen, bis die Masse weiß und dicklich wird. Dann Maisstärke einrühren. Aus der Milch die Vanilleschote entfernen, aufschneiden und das Mark ausschaben und zur Milch geben. Die heiße Milch langsam in die Eigelbmasse einrühren. Eine Minute aufkochen lassen und dabei kräftig rühren, damit die Creme nicht ansetzt.

Aufbau der Torte

Den Mürbeteigboden drehen (Rand oben), dünn mit **dunkler Schokolade** einstreichen. Den Biskuitboden mit der Hautseite auflegen und etwas andrücken. Mit Vanillecreme dünn bestreichen. Den zweiten Biskuitboden bröseln und darüber streuen. Einen Tortenring mit 26 Zentimetern Durchmesser und einer Höhe von fünf Zentimetern auflegen. Die Torte mit circa **1200 Gramm Erdbeeren** belegen: Zuerst eine Schicht Erdbeeren vollflächig hochkant auf den Boden stellen. Danach halbierte Erdbeeren in zwei bis drei Schichten kuppelförmig auflegen. **Tortenguss** nach Anleitung herstellen. Für eine Torte werden **drei Päckchen** Tortenguss benötigt. Die Torte damit auffüllen. Der Guss soll zwischen die Erdbeeren laufen. Die Torte zwei bis drei Stunden kalt stellen.