

Erdbeertorte mit Puddingcreme

(kleine Torte ø 16 cm)



Schneller Bisquit:

2 Eier
75 g Zucker
20 ml Mineralwasser
75 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

300 ml Milch
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
125 ml Sahne
1 EL Zucker
250 g Erdbeeren



Fruchtspiegel:

125 g Erdbeerpüree
30 ml Wasser
20 g Zucker
1 Pck. Tortenguss

Deko: frische Erdbeeren

So geht's:

Die Eier mit dem Zucker und dem Mineralwasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe etwa 3-4 min. schaumig aufschlagen. Das Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig mit dem Teigschaber unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und backen. Backzeit: ca. 30 Min. bei 175 °C (165 °C Heißluft)

Den gebackenen Kuchen einmal teilen. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Erdbeeren waschen, halbieren und rundum an den Tortenring legen.

Die restlichen Erdbeeren kleinschneiden und auf dem Boden verteilen.

Den Pudding nach Packungsanweisung kochen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter den noch lauwarmen Pudding rühren. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen (2-3 EL zurückhalten).

Mit dem zweiten Tortenboden bedecken und die restliche Creme darauf ausstreichen. Für min. 30 Min. kühl stellen. Für den Fruchtspiegel das Erdbeerpüree mit dem Wasser, dem Zucker und dem Tortenguss vermischen und erhitzen. Sobald die Masse aufkocht und klar wird, auf die Torte geben. Weitere 2 Std. kühlen. Mit frischen Erdbeeren dekorieren.