

Erdbeer-Buttercreme-Torte



Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig rasch verkneten, etwa 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig in eine ungefettete Springform geben und auf dem Boden leicht andrücken. Mit der Gabel einstechen. Boden im

vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen. Für den Biskuit Eier trennen. Eigelb mit 120 g Zucker, Vanillinzucker, Salz und 5 Esslöffel heißem Wasser aufschlagen. Eiklar aufschlagen, restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl sieben, mit der Speisestärke kurz unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und etwa 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Erdbeeren pürieren, mit Zucker und Rote-Grütze-Pulver zu einem Pudding kochen, abkühlen lassen. Pudding mit Butter aufschlagen. Mürbeteigboden mit Erdbeermarmelade bestreichen. Biskuit waagrecht durchschneiden, einen Boden auf die Marmelade legen. Etwas Buttercreme zurückhalten, den Rest auf den Boden streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Kurz kühl stellen. Tortenrand mit der restlichen Buttercreme bestreichen. Für den Spiegel Sahne aufkochen, Schokolade, Puderzucker und Butter darin auflösen und die Torte damit oben bestreichen. Einige Erdbeeren in die Schokolade tauchen und die Torte damit garnieren.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

50 g Puderzucker
100 g kalte Butter
150 g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
Erdbeermarmelade

Für den Biskuit:

6 Eier
170 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
75 g Speisestärke

Für die Füllung:

500 g Erdbeeren
100 g Zucker
1 Päckchen Rote Grütze
-Puddingpulver
300 g Butter

Für den Schokoladenspiegel:

150 ml Sahne
175 g Zartbitterschokolade
1 Esslöffel Puderzucker
75 g Butter
Einige Erdbeeren zur
Garnierung