

Schnelle Erdbeertorte (Ø 28 cm)

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Pudding-Creme und frischen Erdbeeren



etwa 16 Stück

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):

etwas Fett

etwas Weizenmehl

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

1 EL Milch

Belag:

etwa 1 kg Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

200 ml Milch

50 ml Eierlikör

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss fix mit Erdbeer-Geschmack

250 ml Wasser

1

Vorbereiten: Obstbodenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2

Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Obstbodenform verteilen, glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Sofort nach dem Backen den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Boden auf eine Tortenplatte legen.

3

Belag: Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 ml Milch und 50 ml Eierlikör**, zubereiten. Creme auf den Obstboden streichen und Erdbeeren dachziegelartig darauf verteilen.

4

Guss: Tortenguss mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Guss sofort mit einem Esslöffel von der Mitte aus gleichmäßig verteilen und fest werden lassen.

Tipps:

- Servieren Sie zu der Torte geschlagene Sahne, dafür 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Sahnesteif und 1 Pck. Vanillin-Zucker steif schlagen.
- Streuen Sie auf den Tortenguss einige gehackte Pistazienkerne oder gebräunte Mandeln.

**Brenn- und Nährwerte
für Schnelle Erdbeertorte (Ø 28 cm) Rezept**

	Pro 100 g / ml	Pro Portion / Stück
Brennwert	605 kJ / 144 kcal	812 kJ / 193 kcal
Eiweiß	2 g	3 g
Kohlenhydrate	19 g	25 g
Fett	6 g	8 g

Hinweis zur Berechnung:

1 Portion / Stück = $\frac{1}{16}$ des zubereiteten Rezepts