

Erdbeertorte mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren

Brennwerte	2381,4 kJ 570,8 kcal
Eiweiß	13,1 g
Kohlenhydrate	51,7 g
Fett	33,4 g

Vorbereitung	30 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	1 Stunde 30 Minuten
Gesamtzeit	2 Stunden



FOOD FACTS

Food Fact zum Rezept:
Hättest du das gedacht? Trotz ihrer frischen Süße bestehen Erdbeeren zu 90 % aus Wasser und sind äußerst kalorienarm. Und sie enthalten sogar mehr Vitamin C als Zitronen oder Orangen.

Süße Muttertagsgrüße in Herzform – himmlisch cremig und frisch zugleich

Süß, fruchtig und voller Aroma – keine Beere ist so beliebt wie die Erdbeere. Und nichts ist verlockender als eine frisch gebackene Erdbeertorte! Erst recht nicht, wenn sie einen ganz besonderen Anlass hat – wie den Muttertag. Die saftigen Erdbeeren sind in der Kombination mit einer luftig-lockeren Vanillecreme ein Geschmackserlebnis für die ganze Familie. Und auch das Backen der Torte ist ein prima Gemeinschaftsprojekt – um unseren Müttern einfach einmal Danke

zu sagen. Denn Liebe geht ja
bekanntlich durch den Magen.

Erdbeertorte mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren

8 PORTIONEN  normal

FÜR DEN BODEN:

4 Eier
125 g Rohrohrzucker
1 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker
80 g Deli Reform Das Original
160 g Weizenvollkornmehl
1 TL Backpulver
40 ml Vollmilch

FÜR DIE ERDBEERFÜLLUNG:

350 g Erdbeeren
20 g Rohrohrzucker
10 g Speisestärke
50 ml Wasser
2 cl Zitronensaft

FÜR DIE VANILLECREME:

300 g Frischkäse
200 g Mascarpone
30 g Rohrohrzucker
2 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif

SONSTIGE ZUTATEN:

100 g Pistazien, fein gehackt
500 g Erdbeeren
Nach Belieben Blüten, Kresse
oder Pfefferminze zum
Garnieren

BENÖTIGT:

Herzform ? ca. 20 cm

1 DEN TEIG ZUBEREITEN

Zu Beginn den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Eischnee schlagen. Das Eigelb zusammen mit dem Rohrohrzucker, Bourbon-Vanillezucker und Deli Reform Das Original schaumig rühren.

Das Weizenvollkornmehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren, dabei die Vollmilch zugeben. Zum Schluss den Eischnee unterheben und den Teig in eine gefettete Herzform füllen. Für 35–40 Minuten goldgelb backen und anschließend gut auskühlen lassen.

2 DIE ERDBEERFÜLLUNG ZUBEREITEN

Für die Erdbeerfüllung die Erdbeeren klein schneiden, mit dem Rohrohrzucker vermengen. Die Speisestärke mit dem Wasser sowie dem Zitronensaft glatt rühren und zusammen mit den Erdbeeren kurz aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren auf kleiner Hitze für etwa 5 Minuten sämig kochen.

3 DIE VANILLECREME ZUBEREITEN

Für die Vanillecreme den Frischkäse zusammen mit dem Mascarpone, dem Rohrohrzucker sowie dem Bourbon-Vanillezucker glatt rühren. Anschließend das Päckchen Sahnesteif zugeben und cremig aufschlagen.

4 DEN BODEN ANRICHTEN

Für die Erdbeertorte den Boden waagrecht halbieren. Zum Füllen ein Drittel der Vanillecreme in großen Tupfen auf einem Boden verteilen, die Erdbeerfüllung in die Lücken füllen und anschließend glatt verstreichen. Mit dem zweiten Boden abdecken und die Torte rundherum mit der

restlichen Vanillecreme bestreichen.
Die Ränder mit den fein gehackten Pistazien bestreuen und nach Belieben mit den frischen Erdbeeren belegen, dabei können die Erdbeeren ruhig unterschiedlich in Stücke, Hälften oder in Scheiben geschnitten werden. Die Torte für min. 1 Stunde kalt stellen und zum Servieren mit Blüten, Kresse oder Pfefferminze garnieren.

5 TIPP:

Für einen nussigen Kick beim Boden 40 g Weizenvollkornmehl durch gemahlene Mandeln ersetzen. Die Vanillecreme zusätzlich mit etwas Orangenabrieb sowie einem Schuss Zitronensaft verfeinern. Wer mag, kann den Frischkäse durch Magerquark ersetzen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>