

Erdbeer-Flocken-Torte

etwa 12 Stück



aufwändig



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:
150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
etwa 1 EL Wasser



Brandteig:
125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:
300 g Erdbeeren
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
2 EL Zitronensaft

Außerdem:
2 EL Erdbeerkonfitüre
einige Erdbeeren
Puderzucker

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Mit Hilfe eines Springformbodens auf 3 Stücke Backpapier (in Backblechgröße) je einen Kreis zeichnen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen („abbrennen“) und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backen erst unter den kalten Teig rühren. Gut 1/3 des Teiges kreisförmig, z. B. mit einem Tortenheber, auf das vorbereitete Backpapier streichen, auf das Backblech ziehen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

4. Für den zweiten Boden nochmals gut 1/3 Teig kreisförmig auf das Backpapier aufstreichen. Den übrigen Teig nur zu einem halben Kreis verstreichen. Die Böden nacheinander backen.

Backzeit: etwa 20 Min.

5. Die Böden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Den halben Kreis in grobe Stücke schneiden. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen, den ersten Brandteigboden auflegen und leicht andrücken.

6. Füllung: Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker, Finesse und Zitronensaft verrühren. Zuerst Sahne, dann Erdbeeren unter die Mascarpone-Creme heben. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden geben, glatt streichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme auf den Boden streichen und mit dem zerteilten halben Boden belegen.

7. Verzieren: Erdbeeren waschen, putzen und mit Küchenpapier etwas trocken tupfen. Die Erdbeeren in Streifen schneiden und dekorativ auf der Creme verteilen. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 31 g, Kh: 36 g, kJ: 1.856, kcal: 443

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.