

Mandel-Erdbeer-Torte

Feine Mandelböden mit Pudding und Erdbeeren

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Backpapier

Rührteig:

3 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder
Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eigelb (Größe M)

125 g Mandelmus

100 g Weizenmehl

40 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

2 EL Mandeldrink (ungesüßt)

100 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln

Mandel-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-
Geschmack

50 g Zucker

500 ml Mandeldrink (ungesüßt)

Belag:

1 kg Erdbeeren

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

250 ml kochendes Wasser

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb und Mandelmus unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und abwechselnd mit dem Mandeldrink unterrühren. Eischnee unterheben. Ein Drittel Teig in der Springform verstreichen und mit einem Drittel Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Minuten



- 3 Springformrand lösen und entfernen. Den Boden mit dem Papier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Übrige Böden wie oben beschrieben backen und erkalten lassen.
- 4 Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5 Mandel-Pudding:

Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker und Mandeldrink**, zubereiten. Sofort etwa ein Drittel des heißen Puddings auf dem unteren Boden verstreichen. Zweiten Boden auflegen und ein weiteres Puddingdrittel darauf verstreichen. Letzten Boden auflegen und mit übrigem Pudding bestreichen. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

6 Belag:

Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und auf dem Pudding verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über den Erdbeeren verteilen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Tortenring lösen und entfernen. Die Mandeln am Rand der Torte mit Hilfe einer Teigkarte verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte schmeckt auch ohne Früchte sehr lecker. Bräunen Sie einfach 100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln und decken Sie die Torte komplett damit ein.
- Wenn Sie geeignete Margarine verwenden, ist die Torte laktosefrei.

