

Rezept

Erdbeertorte

Herstellen des Mürbeteigs

125 g Mehl	Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.
1 EL Zucker (15 g)	Diesen dann in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben. Bei 200° ca. 12 Min. backen (auf der unteren Schiene).
1 Päckchen Vanillezucker	
80 g Butter	
Prise Salz	

Herstellen der Makronenmasse

3 Eiweiß	Aus drei Eiern das Eigelb entfernen (Hin-und Herjonglieren der beiden Eihälften). und mit dem Handmixer (der mit den 2 Quirlen) das Eiweiß zu Ei-Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen und das Mandelöl. Die Mandeln unterheben (d.h. mit einem Löffel vorsichtig einrühren, damit der Ei-Schnee nicht zusammenfällt).
100 g Zucker	
3 Tropfen Bittermandelöl	
175 g gemahlene Mandeln	

Die so hergestellte Makronenmasse auf den vorgebackenen Mürbeteig in der Springform geben. Dann auf der mittleren Schiene bei 180° 10-15 Min. lang backen.

Erdbeeren vorbereiten

500 g Erdbeeren	Die Erdbeeren waschen, dann putzen und in kleine Stücke schneiden. Zucker und Kirschwasser auf die Erdbeeren geben und etwas umrühren.
2 EL Zucker	
2 cl. Kirschwasser (der obere Strich beim normalen Schnapsglas, bzw. 2 EL)	Zugedeckt durchziehen lassen – ca. ½ Stunde oder Stunde, z.B. während der Kuchen abkühlt.

Herstellen der oberen Schicht auf dem Kuchen

Nachdem der oben dargestellte Kuchen gebacken wurde, denselben mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Sodann den Kuchen aus der Springform herausnehmen und auf einen großen Teller (z.B. Tortenteller) legen.

1½ Becher Sahne (300 g)	Das Ganze mit dem Handmixer zu SCHLAGSAHNE schlagen.
1 EL Zucker	
1 Päckchen Vanillezucker	
1 cl. Kirschwasser	

Eine dünne Schlagsahne-Schicht auf den abgekühlten Kuchen streichen. Darauf kommen die Erdbeeren. (Vgl. [Foto 1](#) unten “Blick in die Backstube”.) Ca. die Hälfte von dem durch das Durchziehen entstandenen Erdbeer-Saft mit verwenden. (Den Rest Saft selber trinken.)

HALT:

Vorher müssen jedoch noch 12 besonders schöne Erdbeerstücke zur Dekoration ganz oben drauf ausgewählt werden. (Vgl. [Foto-2](#) unten “Blick in die Backstube”.)

Jetzt auf den Erdbeeren die restliche Schlagsahne glattstreichen.

HALT:

Vorher noch einen Teil der Schlagsahne (ca. 2 EL) in eine [Garnierspritze](#) mit Sternen-Tülle füllen.

Torte garnieren

Erst die ausgewählten **12 Erdbeerstücke** schön symmetrisch in einem Kreis anordnen. (Vgl. [Foto 2](#) unten “Blick in die Backstube”.) Ein äußerer Kreisrand muß für die Sahnetupfen frei bleiben.

Also erst die Uhrenzahlen für die Erdbeeren: 12 und 6, 3 und 9. Die Zwischenteile sind jeweils 2x gedrittelt.

Dann mit der **Garnierspritze** schön symmetrisch die Schlagsahne auf der Torte aufbringen (vgl. [Foto 3](#) und [Foto 4](#) unten “Blick in die Backstube”):

1. den äußeren Ring mit Sahnetupfen belegen. Zunächst vorsichtshalber eine Lücke lassen zwischen den Tupfen, um die Gefahr zu vermeiden, daß die Garniersahne knapp werden sollte. Später kann man ja die Lücken noch ausfüllen, wenn man genügend Garniersahne übrig hat.

2. den Mittelpunkt der Torte mit einem Tupfen festlegen.

3. den inneren Tupfenring zwischen Erdbeeren und Mittelpunkt anlegen.

4. die restliche Garniersahne dekorativ verteilen. Z.B. jede Erdbeere hat noch einen Tupfen vor sich. (Vgl. [Foto 4](#) unten “Blick in die Backstube”.)