

Erdbeer-Mandel-Torte



Einkaufsliste:

Boden:

6 Eiweiß
170g Zucker
Mark einer Vanilleschote
2TL Speisestärke
200g gemahlene, unblanchierte Mandeln
50g Mandelblätter

Für die Creme:

6Eigelb
200ml Milch
40g Speisestärke
100g Zucker
Mark einer Vanilleschote
300ml Sahne
50g Schokosplitter

600g Erdbeeren
80ml Maracujasaft
50g Zucker
1TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Teig:

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. 20-24cm Springform fetten und Mandelblätter etwas am Rand verteilen und andrücken. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen und den Zucker hinzugeben. Nun die Speisestärke und eine Messerspitze voll Vanillemark hinzugeben, kurz umrühren und die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben – nicht rühren. Masse in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Bei 180°C 30-40 Minuten backen. Ofentür nicht öffnen. Auskühlen lassen.

Creme:

Für die Creme Milch bis auf 4 EL zum Kochen bringen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Die restliche Milch hinzugeben und die Speisestärke und das Vanillemark unterrühren. Nun unter ständigem Rühren die warme Milch zu den Eigelben geben. Masse gut vermengen und erneut auf die Kochplatte stellen, erhitzen, dabei ständig! Rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Masse auskühlen lassen. Hierfür Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen und kalt stellen. Sobald die Creme kalt ist, die Sahne steif schlagen und nach und nach die Creme einrühren. Zum Schluss die Schokolade unterheben.

Auf den Boden die Creme geben. Kalt stellen.

Erdbeeren:

200g Erdbeeren und 80ml Maracujasaft mit 50g Zucker zum Kochen bringen, pürieren und durch ein Sieb geben. Erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und unter Rühren in die Erdbeer-Masse mixen. Kochen lassen bis die Masse eindickt. Kalt stellen. Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden mit etwas Sauce vermengen und auf den Kuchen geben. Die restliche Sauce über den Kuchen geben. Nach Belieben mit gerösteten Mandelblättern bestreuen.