

# Erdbeertorte mit Vanillecreme



## So wird's gemacht:

Für den Boden:

Alle Zutaten vermengen und in eine 26-28cm Springform drücken. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Für die Creme:

Eier und Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten hinzufügen und alles glatt rühren. Masse vorsichtig auf den Boden gießen. Kuchen 40-50 Minuten backen, nach der Hälfte der Backzeit auf 170°C herunterstellen.

Zum Schluss:

100g Erdbeeren, Maracujasaft und Zucker erhitzen, pürieren, durch ein Sieb geben und nochmal aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Masse rühren, rühren bis die Sauce eindickt. Vor dem Servieren: Erdbeeren halbieren, auf den Kuchen geben und die Sauce über die Erdbeeren gießen.

## Einkaufsliste:

26-28cm Springform

Boden:

350 g Mehl

190 g Butter

70 g Puderzucker

Prise Salz

Creme:

200 ml Milch

6 Eier

200 g Zucker

300 ml Sahne

100 ml Creme Fraiche

60 g Speisestärke

Mark einer Vanilleschote

Außerdem:

600 g Erdbeeren

50 ml Maracuja Saft

2 EL Zucker

1 TL Speisestärke