

Erdbeer - Mandel - Nuss - Torte

Zutaten:

Teig:

175 g Zucker
40 g Speisestärke
125 g gemahlene Nüsse
4 Eiweiß
1 EL Zitronensaft

Belag:

500 g Erdbeeren
50 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Puddingpulver
2 Becher Schlagsahne
400 ml Milch
40 g Zucker
1 EL Pistazienkerne
75 g Mandelblättchen
15 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

- Für den Teig das Eiweiß steif schlagen.
- Dabei den Zucker einrieseln lassen.
- Dann Zitronensaft, Nüsse und Speisestärke unterheben.
- In einer Springform (mit Backpapier) nacheinander zwei Böden bei 180° C in jeweils 15 Minuten backen.
- Gebackene Böden auskühlen lassen.
- Für den Belag Erdbeeren putzen und halbieren.
- Tortenring (Springformrand) um einen Tortenboden legen.
- Erdbeeren darauf geben.
- Mit Pistazien und ein paar Mandelblättchen überstreuen.
- Puddingpulver mit 6 EL Milch anrühren.
- In die Restmilch Sofortgelatine, gemahlene Mandeln und Zucker einrühren.
- Milch aufkochen lassen.
- Puddingpulvermilch dazugeben und kalt rühren.
- Pudding auf die Erdbeertorte geben.
- Den zweiten Tortenboden auflegen.
- Torte mindestens zwei Stunden kühl stellen.
- Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Die Tortenoberfläche und den Rand mit Sahne überziehen.
- Mit Erdbeeren und Mandelblättchen verzieren.