

Erdbeertorte mit Vanillecreme

Zutaten:

Tortenboden:

150 g Mehl
75 g Zucker
75 g Butter
1 TL Backpulver
2 Eier
5 EL Milch
1 Päckchen Vanillezucker

Belag:

250 ml Milch
1 Beutel Vanillecreme (für 300 ml Milch zum kalt anrühren)
100 g Sahne
500 g Erdbeeren
1 Päckchen Tortenguss
1 EL Zucker

Zubereitung:

- Für den Boden Butter, Eier, Vanillezucker und Zucker cremig rühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen
- Mischung mit der Milch nach und nach unter die Eiercreme rühren.
- Teig in eine gefettete Tortenbodenform geben.
- Bei 175° C etwa 20 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Alternativ kann natürlich auch ein fertiger Tortenboden genommen werden.
- Für den Belag die Erdbeeren halbieren.
- Vanillecremepulver mit der Milch anrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Vanillecreme heben.
- Creme auf den Tortenboden streichen.
- Erdbeeren auf die Creme setzen.
- Etwa eine Stunde kühl stellen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem Zucker herstellen.
- Fertigen Guss über die Erdbeeren geben.
- Noch einmal kurz kühl stellen.

Der Guss kann genommen werden, muss aber nicht. Die Torte schmeckt auch ohne ihn.