



Tortenboden mit Erdbeeren

Wie mache ich aus einem gekauften Tortenboden und Zubehör eine Erdbeertorte? Anleitung für blutige Laien.

Zutaten:

ein gekaufter Biskuit-Tortenboden
500g frische Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguß
250ml Wasser
2 Eßlöffel Zucker

Zubereitung

Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.

Erdbeeren waschen und abtropfen, Stiele ausschneiden und große Erdbeeren noch einmal durchschneiden.

Den kompletten Boden dicht mit Erdbeeren belegen.

Den Inhalt des Tortenguß-Päckchens mit dem Zucker und dem Wasser in einem kleinen Topf zusammenrühren bis sich alles im Wasser gelöst hat.

Den Tortenguß kurz aufkochen. Die Flüssigkeit dabei die ganze Zeit rühren damit der Zucker nicht ansetzen kann.

Den Tortenguß etwas abkühlen lassen und den Tortenguß dann mit einem Löffel über und vor allem auch zwischen alle Erdbeeren verteilen. Der Tortenguß muß jetzt vollständig auskühlen und erstarren.

Mit etwas Glück hält der Tortenguß die Erdbeeren gut zusammen und die Früchte fallen beim Schneiden des Obstkuchens nicht vom Boden.

Den Obstboden bis zum Verzehr kühl lagern, wenn der Tortenguß warm wird, weicht er wieder etwas auf.