Erdbeer-Mandel-Torte

Leckere Sahnetorte mit einer Erdbeer-Füllung. Auch außerhalb der Erdbeer-Saison kann diese Erdbeer-Mandel-Torte mit Tiefkühl-Erdbeeren gemacht werden.

Zutaten:

für den Teig:
2 Eier
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Rum-back
50 g gemahlene Mandeln
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver

für die Füllung:
2 Päckchen Vanille-Saucenpulver
25 g Zucker
knapp 1/4 l Milch
50 g gemahlene Mandeln
500 ? 750 g frische oder Tiefkühl-Erdbeeren
2 EL Erdbeerkonfitüre EXTRA

für die Dekoration:
2-3 Becher Sahne
30 g Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif
Erdbeeren
100 g gehobelte Mandeln
gehackte Pistazien
Schoko-Dekor-Blätter, zartbitter (Schwartau)

Zubereitung

Eier mit heißem Wasser schaumigschlagen. Zucker und Rum-Back dazugeben und weiterschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Mandeln unterrühren, Mehl mit Backpulver und Stärke mischen und auf die Masse sieben.
Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ? 200 Grad 20 bis 30 Min. backen.
Tortenboden abkühlen lassen, Rand mit einem Messer lösen, aus der Form stürzen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung aus dem Saucenpulver nach Packungsanleitung (jedoch nur mit 1/4 l Milch) eine Creme

kochen und abkühlen lassen.
Zwischendurch umrühren und Mandel unterziehen.
Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. (Tiefkühl-Erdbeeren auftauen)

Den Tortenboden 1x durchschneiden und mit Konfitüre bestreichen. Den unteren Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen und mit Erdbeeren belegen. Restliche Creme auf die Erdbeeren streichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und leicht andrücken.

Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif aufschlagen.
Die Torte von allen Seiten mit Sahne uneben bestreichen, oben sollen sich kleine Mulden bilden. Den Rand mit den leicht gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen.
Die Oberfläche mit Erdbeeren, Schoko-Dekor-Blättern und Pistazien garnieren.