

Rezept für die Erdbeer-Vanillepudding-Torte

Für den Teig:

250 g weiche Butter
140 g Zuckerrübensirup* (Rübenkraut),
2 TL Vanillepaste**
4 Eier
200 g Mehl
3 TL Backpulver

Zutaten für den Vanillepudding:

800 ml Milch
80 g Speisestärke
6 EL Zucker (oder Zuckerrübensirup)
4 TL Vanillepaste*
1 TL Zitronenpaste oder Abrieb einer Biozitrone

weitere Zutaten:

1 kg Erdbeeren
25 g Speisestärke (für den Fruchtspiegel)

*ersetzbar durch 200 g Zucker

** 1 TL Vanillepaste ist ersetzbar durch 2 Pck Vanillezucker (Gesamtzuckermenge beachten) oder dem Mark einer Vanilleschote



Zubereitung des Teiges:

Zunächst wird die weiche Butter, der Zuckerrübensirup und die Vanillepaste in der Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig aufgeschlagen. Die Eier hinzufügen und alles gut vermengen. Nun das Mehl und Backpulver hinzugeben und alles für ca. 2 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät verrühren. Den Teig in die eingefettete Springform geben und bei 160 °C Umluft (Ober-/ Unterhitze 180 °C) im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 min backen. Den Tortenboden auskühlen lassen.

Während der Tortenboden auskühlt, Erdbeeren waschen und halbieren. Ca. ¼ der Erdbeeren für den Fruchtspiegel beiseitestellen. Den ausgekühlten Tortenboden ausgekühlt einmal durchschneiden, so dass man zwei dünne Böden erhält. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte legen und darum einen Torgerring stellen. Danach den Boden mit der Hälfte der halbierten Erdbeeren belegen und mit der Herstellung des Vanillepuddings beginnen:

Zunächst in einem Topf die Speisestärke, den Zucker oder Zuckerrübensirup, die Vanille- und Zitronenpaste vermischen. Unter Rühren die Milch langsam hinzufügen. Das Milchgemisch langsam und unter Rühren aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen die Hälfte des Puddings auf die Erdbeeren verteilen und den anderen Tortenboden auflegen. Auf dem Kuchenboden die restlichen Erdbeeren verteilen und mit dem restlichen Pudding übergießen. Die Torte kalt, am besten im Kühlschrank, stellen bis die obere Puddingschicht fest geworden ist.

Für den Fruchtspiegel die übrigen Erdbeeren mit einer beliebigen Menge Zucker in einem Topf pürieren. 25 g Speisestärke hinzufügen, die Masse gut verrühren und aufkochen. Nach dem Aufkochen die Masse vorsichtig auf die obere Puddingschicht gießen und noch mal im Kühlschrank bis der Fruchtspiegel fest geworden ist, durchkühlen.