Erdbeer - Krokant - Torte

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 4 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 5 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

125 g Butter
100 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei(er)
1 TL Backpulver
Erdbeeren, 1-2 Schälchen
1 Pkt. Tortenguss, roter
500 g süße Sahne
1 Pkt. Sahnesteif
2 Pkt. Vanillezucker

NÄHRWERT

Calories: 3785 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Aus den ersten 5 Zutaten (Butter bis Backpulver) einen Mürbeteig herstellen. Daraus bei 200°C für 10-15min. 2 Böden backen (26cm Springform). Der eine Boden muss dicker als der andere sein, ca. 2/3 zu 1/3. Den dünneren Boden nach dem Erkalten zerkrümeln.

Gut 1 El. Butter mit 2 El. Zucker in einer Pfanne erhitzen und den zerkrümelten Boden dazugeben. Alles solange rühren, bis eine krokantartige Masse entstanden ist, diese abkühlen lassen. Die 500 ml süße Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und halbieren.

Um den anderen Boden einen Tortenring machen. Die Erdbeerhälften darauf verteilen. Das Päckchen roten Trotenguss nach Packungsaufschrift zubereiten und über die Erdbeeren geben. Darauf dann die geschlagene Sahne verteilen. Zum Schluss die Krokantbrösel darauf verteilen. Die Torte für ein paar Stunden kalt stellen.

Auch sehr lecker mit Stachelbeeren, dann 1 P. klaren Tortenguss verwenden.