



Erdbeertorte

**Für eine Springform mit dem Durchmesser 22cm, ergibt 8 Stücke
Backtemperatur 160°C**

Die Vanille Sahnekrem muss einen Tag vorher vorbereitet werden, damit sie genug Zeit hat abzukühlen und fest zu werden.

Zutaten Boden:

4 Eier Größe M
100g Butter
90g Birkenzucker
50g heißes Wasser
Mark von 1 Vanilleschote
50g Kokosmehl
50g Haselnussgrieß
10g Weinstein Backpulver

Herstellung:

Den Backofen vorheizen und die Springform mit Butter einfetten. Die Vanilleschote auskratzen.

Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen.

Die weiche Butter, das Vanillemark und das heiße Wasser mit dem Birkenzucker aufschlagen. Die Mehle mit dem Backpulver mischen und kurz unter die Buttermasse rühren. Den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca.30 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Zutaten Vanillekrem:

500g Milch
100g Birkenzucker
40g Eigelb
40g Maisstärke
4 Blatt Gelatine
Mark von 1 Vanilleschote
400g Sahne



Herstellung:

Vanilleschote auskratzen und Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Milch, Birkenzucker, Vanillemark, Maisstärke und Eigelb mit einem Schneebesen in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. In die heiße Vanillekrem die ausgedrückte Gelatine einmengen und die Vanillekrem auf ca.30 Grad abkühlen lassen. Währenddessen die Sahne aufschlagen und dann unter die bereits abgekühlte Kream heben. Den Vanille Sahne Pudding über Nacht in Kühlschrank stellen. Für die Torte wird nicht die komplette Kream benötigt, der kleine Teil der übrig bleibt, kann mit Erdbeeren oder anderen Früchten gegessen werden.

Fertigstellung:

Auf den gebackenen ausgekühlten Tortenboden die Vanille Sahnekrem streichen und mit Erdbeeren belegen. Auch der Rand an und auf der Torte kann mit Kream bestrichen oder verziert werden. Nach Bedarf den Rand mit gehackten oder gehobelten Mandeln garnieren. Die Erdbeeren dann mit rotem zuckerfreien Tortenguss bestreichen (gibt es im Bioladen zu kaufen) und nochmal für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen bevor sie verzehrt wird.

Das Rezept ist zucker-und glutenfrei.