



ERDBEERTORTE MIT VANILLECREME

Für die Creme:

300 ml Milch
3 Eigelbe
80 g Zucker
40 g Speisestärke
30 g Butter
200 g Mascarpone

Für den Boden (26 cm Form):

3 Eier
100 g Zucker
60 g Mehl
30 g Speisestärke
1 Msp. Vanillepulver (oder Vanillezucker)
1 Msp. Zitronenabrieb
30 ml Öl

Zum Bestreichen und Belegen:

3-4 geh. EL fein passierte
Erdbeermarmelade
800 g Erdbeeren

Für den Tortenguss:

1 Pkg. Tortenguss rot
250 ml Wasser
2 EL Zucker

Dekoration (optional):

250 ml Sahne
Mandelblättchen
fein gemahlene Pistazien

Zubereitung Vanillecreme:

- 1) Gebt die Milch in einen Topf und erhitzt sie.
- 2) Mixt in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillepulver cremig. Fügt die Stärke hinzu, mixt kurz weiter.
- 3) Lasst die heiße Milch in die Eigelbmischung unter ständigem Rühren einrinnen.
- 4) Gebt diese Mischung zurück in den Topf und kocht sie unter ständigem Rühren so lange, bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist.
- 5) Nehmt diesen vom Herd und rührt zunächst die Butter und dann den Mascarpone ein. Idealerweise streicht ihr die Creme durch ein Sieb, um sicher zu sein, dass alle Klümpchen entfernt wurden.
- 6) Deckt die Creme mit einer Schicht Frischhaltefolie so ab, dass diese sie berührt und lasst sie auskühlen.

Zubereitung Biskuitboden:

- 7) Für den Boden mixt ihr die Eier mit dem Zucker, Vanillepulver und Zitronenabrieb so lange, bis sie hellgelb sind.
- 8) Vermischt das Mehl mit der Stärke. Rührt das Öl behutsam in die Ei-Masse ein und siebt anschließend die trockenen Zutaten darüber. Rührt sie vorsichtig ein, um die Luft nicht wieder herauszuschlagen.
- 9) Den Teig füllt ihr in eine Springform (26 cm) ein. Ich belege dabei nur den Boden mit Backpapier und befette die Seiten nicht, damit der Teig schön hochgehen kann.
- 10) Backt den Biskuit bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min. Vergesst am Ende die Stäbchenprobe nicht. Nach dem Backen öffne ich den Ofen und lasse ihn noch 5 min darin stehen. Auf diese Weise kühlt er langsam ab und fällt in der Mitte nicht zusammen.
- 11) Danach nehmt ihr ihn aus der Form, entfernt das Backpapier und lasst ihn auskühlen.

Zusammensetzen der Torte:

12) Gebt einen Tortenring um den Boden, bestreicht ihn mit heißer Erdbeermarmelade und verteilt darüber die Creme (diese schlage ich davor nochmals kurz auf).

13) Belegt die Creme mit den geputzten und halbierten Erdbeeren.

14) Für den Guss vermischt ihr in einem Topf das Tortenguss-Pulver mit dem Zucker und kalten Wasser. Diese Mischung wird aufgekocht und noch heiß über den Erdbeeren verteilt. Sobald der Guss nicht mehr heiß ist, könnt ihr die Torte in den Kühlschrank zum Auskühlen geben. Ideal sind 3-4 Stunden Kühlzeit oder über Nacht.

15) Danach entfernt ihr den Tortenring und könnt die Torte bei Bedarf dekorieren. Dafür schlage ich die Sahne auf und bestreiche damit die Ränder. Diese bestreue ich mit Mandelblättchen und mache mit der übrigen Sahne noch Tupfer am Rand. Zum Schluss bestreue ich den Rand mit fein gemahlene Pistazien und das war's auch schon. Die Torte kommt wieder für 1 Stunde in die Kühlung und kann serviert werden.

Tipps:

*Statt dem Mascarpone könnt ihr auch Quark/Topfen verwenden (dann braucht ihr etwas mehr Zucker im Pudding) oder geschlagene Sahne. Die Sahne kommt erst zum Pudding, wenn dieser ausgekühlt ist.

*Wenn es um die Früchte geht, könnt ihr euch austoben und eine bunte Obsttorte machen. Dann empfehle ich euch einen klaren Tortenguss.

*Wenn ihr keinen Tortenguss kaufen könnt, dann stellt ihn selbst her: aus 500 ml Erdbeersaft (oder Wasser mit Erdbeersirup verdünnt), ca. 25 g Speisestärke und 2-3 EL Zucker. Dieser ist jedoch eher milchig, also nicht so schön klar, wie der gekaufte.

*Die Torte bleibt im Kühlschrank etwa 2 Tage lang frisch und der Boden weicht auch nicht auf. Länger als 2 Tage werden es allerdings nicht werden, weil die Erdbeeren viel Flüssigkeit enthalten und die Schichten aufweichen.





TORTA OD JAGODA SA KREMOM OD VANILIJE

Za kremu:

300 ml mlijeka
3 žumanjka
80 g šećera
40 g gustina/škroba
30 g maslaca
200 g mascarpone sira

Za biskvit (kalup od 26 cm):

3 jaja
100 g šećera
60 g brašna
30 g gustina
na vrh noža vanilije u prahu (ili pak. vanilin
šećera)
na vrh noža korice od limuna
30 ml ulja

Za premazivanje/voćni sloj:

3-4 vrhom pune kašike marmelade od jagoda (bez komadića)
800 g jagoda

Za preljev:

1 pak. crvenog preljeva za torte
250 ml vode
2 kašike šećera

Dekoracija (opcionarno):

250 ml slatkog vrhnja
listići badema
sitno mljevene pistacije

Priprema kreme od vanilije:

- 1) U šerpu sipajte mlijeko i prokuhajte ga.
- 2) U zdjeli kremasto umutite žumanjke sa šećerom i vanilijom u prahu. Dodajte gustin i kratko nastavite da miksate.
- 3) Vrelo mlijeko polako sipajte u smjesu od žumanjaka.
- 4) Ovu mješavinu vratite u šerpu i na šporet. Uz stalno miješanje skuhajte gusti puding.
- 5) Puding maknite sa vatre pa umiješajte maslac a zatim mascarpone sir. Idealno je ako puding saspete kroz sito kako biste odstranili grudvice.
- 6) Kremu prekrijte slojem prozirne folije tako da je dodiruje pa ostavite da se ohladi.

Priprema biskvita:

- 7) Za biskvit u zdjeli kremasto umutite jaja, šećer, vaniliju u prahu i korice od limuna. Mutite sve dok se sastojci ne pretvore u svijetlo žutu smjesu koja je uduplala volumen.
- 8) Pomiješajte brašno sa gustinom. Laganim pokretima umiješajte prvo ulje pa prosijte suhe sastojke i umiješajte ih laganim pokretima kako ne biste uništili zrak u smjesi.
- 9) Tijesto saspite u kalup koji ste obložili pek papirom (ja obložim samo dno a strane ne pomašćujem kako bi tijesto moglo da se diže).
- 10) Pecite biskvit na 175 stepeni gornji/donji grijači u zagrijanoj retni oko 20-25 min. Pred kraj ne zaboravite da provjerite čačkalicom da li je gotov. Nakon pečenja uvijek otvorim retnu i ostavim biskvit jedno 5 min da ovako stoji. Na taj način se ne hladi prebrzo nego postepeno, tako da se u sredini ne stvara udubljenje.
- 11) Potom ga izvadite iz kalupa, odstranite pek papir i ostavite da se ohladi.

Slaganje torte:

12) Stavite obroč oko biskvita pa ga premažite vrelom marmeladom. Po njoj raspodijelite kremu od vanilije koju ste prethodno kratko promiksali.

13) Po kremi poredajte polovice jagoda.

14) Za preljev pomiješajte sadržaj kesice sa šećerom i hladnom vodom. Ovu mješavinu prokuhajte i kuhajte dok se ne zgusne. Preljev raspodijelite još vreo preko jagoda. Kad se ohladio, možete tortu staviti u frižider. Potrebno je 3-4 sata a idealno je preko noći da se ohladi.

15) Potom odstranite obroč i po želji dekorišite. Slatko vrhnje umutite u šlag i premažite strane torte. Pospite ih listićima badema a preostalim šlagom pravite tufnice na vrhu torte. Tufnice pospite mljevenim pistacijama. Tortu opet stavite na hlađenje na barem sat vremena i uživajte u degustaciji!

Savjeti:

*Umjesto mascarpone sira, možete koristiti kvark/posni sir. U tom slučaju vam treba malo više šećera u pudingu. Po želji možete koristiti i tučeni šlag, koji se dodajte kad se puding ohladio.

*Što se tiče voća – uzmite šta god vam srce poželi. Možete pripremiti i šarenu voćnu tortu. U tom slučaju vam preporučujem da koristite bistri preljev za torte.

*Ako nemate preljev za kupiti, napravite ga sami od 500 ml soka od jagoda (ili vode pomiješane sirupom od jagoda), 25 g gustina i 2-3 kašike šećera. Ovaj preljev nije bistar kao kupovni ali je ipak dobra alternativa.

*Torta će do 2 dana ostati svježa u frižideru i biskvit neće omekšati. Duže vam zbog jagoda neće izdržati jer one sadrže puno vode.

