

Klassische Erdbeertorte

Ingrédients

- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 60 g Mehl
- 15 g Butter
- 350 g Erdbeeren
- 2 Esslöffel Zucker
- 100 g Sahne
- 125 g Eigelb
- 125 g Zucker
- 40 g Maisstärke
- 1 Vanilleschote
- 200 g Erdbeeren für den Rand
- 200 g Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 1,5 g Agar-Agar

Préparation

1. Erster Erdbeerkuchen der Saison, da sind wir!
2. Mit einer Version, die klassischer nicht sein könnte: Biskuit (mit Erdbeeren getränkt), Vanille-Mousseline-Creme, frische Erdbeeren (viele) und zum Schluss Erdbeergelee.
3. Kurz gesagt, nichts allzu Kompliziertes, aber es erfordert dennoch ein wenig Arbeit und Geduld, bevor Sie sich verwöhnen lassen können Ausrüstung: Perforiertes Blech Mini-Winkelspachtel Spritzbeutel 20cm-Ring Rhododendron Zutaten: Ich habe die Norohy-Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Zubereitungszeit: 1h15 + 15 Minuten BackzeitFür einen Erdbeerkuchen mit einem Durchmesser von 20 bis 24 cm: Biskuit: 2 Eier Zucker Mehl Butter Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
5. Die ganzen Eier mit dem Zucker mindestens 10 Minuten lang schlagen, bis die Mischung aufgeht und hell wird.
6. Das gesiebte Mehl hinzufügen, gut vermischen, dann einen kleinen Teil des Teigs nehmen und mit der geschmolzenen Butter vermischen.
7. Schließlich die beiden Teige vorsichtig vermischen, in einen 20 cm breiten Ring gießen und sofort in den auf 180°C vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten Backzeit geben.
8. Abkühlen lassen und dann in Frischhaltefolie einpacken, bis zur Montage, damit der Biskuit schön weich bleibt.
9. Erdbeeren: Erdbeeren 2 Esslöffel Zucker Entstielen Sie die Erdbeeren, dann schneiden Sie sie in grobe Stücke.
10. Bestreuen Sie sie mit Zucker, mischen Sie sie und bewahren Sie sie bis zur Montage im Kühlschrank auf.
11. Vanilleschote.
12. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke aufschlagen.
13. Wenn die Milch heiß ist, die Hälfte über die Eier gießen, gut schlagen, dann alles zurück in den Topf geben.
14. Verdicken Sie die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, dann geben Sie sie in einen Behälter und decken sie direkt ab.

15. Im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Creme Zimmertemperatur erreicht hat.
16. Mousseline-Creme: weiche Butter Wenn die Vanillecreme abgekühlt ist, schlagen Sie sie, um sie zu lockern, und fügen Sie dann nach und nach die weiche Butter hinzu, während Sie ständig schlagen.
17. Ihre Creme ist fertig, wenn die Butter vollständig eingearbeitet ist und die Creme gut belüftet ist (etwa 10-15 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen).
18. Fahren Sie mit der Montage fort.
19. Montage: Erdbeeren für den Rand Platzieren Sie Ihren Ring auf Ihrem Präsentationsteller.
20. Fädeln Sie ihn mit Rhododendron ein und platzieren Sie halbe Erdbeeren um den Rand.
21. Schneiden Sie den Biskuit horizontal in zwei Hälften und schneiden Sie ihn bei Bedarf leicht nach.
22. Platzieren Sie die erste Hälfte im Ring.
23. Filtrieren Sie die leicht gesüßten Erdbeeren, um den Saft zu bekommen, und tränken Sie den Biskuit mit der Hälfte des Safts.
24. Bedecken Sie den Biskuit und die Erdbeeren mit der Mousseline-Creme und fügen Sie dann 2/3 der abgetropften Erdbeeren hinzu.
25. Fügen Sie ein wenig Mousseline-Creme hinzu, dann den Rest der Erdbeeren.
26. Decken Sie mit der zweiten Hälfte des Biskuits ab, tränken Sie sie mit dem restlichen Erdbeersaft und beenden Sie mit dem Rest der Mousseline-Creme.
27. Glätten Sie die Oberfläche gut und stellen Sie den Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
28. Erdbeergelee: Erdbeeren Zucker 1, Agar-Agar Einige Erdbeeren zur Dekoration Entstielen Sie die Erdbeeren und pürieren Sie sie.
29. Erhitzen Sie das daraus entstehende Püree.
30. Mischen Sie Zucker und Agar-Agar und gießen Sie die Mischung unter Rühren in das heiße Püree.
31. Gut mischen und zum Kochen bringen.
32. Weiterkochen für 2 bis 3 Minuten, gelegentlich rühren und dann abkühlen lassen.
33. Schließlich über den Kuchen gießen, die Oberfläche glätten und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
34. Mit einigen Erdbeeren dekorieren und genießen!