

Erdbeer-Mandel-Torte mit leichtem Maripanboden



Diese Erdbeer-Mandel-Torte ist das perfekte Rezept für Frühling und Sommer. Inspiriert wurde sie von einem kleinen Erdbeertörtchen aus einer Bäckerei, das ich unglaublich gerne gegessen habe und das leider nicht mehr erhältlich ist. Also habe ich mich daran gemacht, meine eigene Version zu entwickeln. Das Ergebnis ist eine wunderbar saftige Torte mit einer feinen Mandelnote, die sich einfach nachbacken lässt und auf Wunsch sogar glutenfrei zubereitet werden kann. Perfekt für den Kaffeetisch, Geburtstage oder einfach als fruchtige Sommertorte.

Backzeit Teig: 40 Min

Temperatur Teig: 170 °C, O/U

Backform: Rund

Durchmesser: 20 cm

Anspruch: ★★☆☆☆

Zutaten

MARZIPANBODEN

- ☐ 200 g Marzipanrohmasse
- ☐ 150 g weiche Butter
- ☐ 70 g Zucker
- ☐ 4 Eier (Größe M)
- ☐ 180 Mehl 405 **ODER**

Glutenfreies Mehl

- ☐ 30 g Speisestärke
- ☐ 8 g Backpulver
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 1 TL Vanillepaste
- ☐ Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

VANILLECREME

- ☐ ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- ☐ 250 ml Milch
- ☐ 20 g Zucker

BELAG

- ☐ 700–800 g kleine Erdbeeren
- ☐ 1 Päckchen roten Tortenguss

MANDELRAND

- ☐ 120 g gehackte Mandeln
- ☐ Einen Teil vom abgekühlten Tortenguss



Zubereitung

1. MARZIPANBODEN

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Marzipan in kleine Stücke zupfen und zusammen mit der weichen Butter 4–5 Minuten cremig aufschlagen. Den Zucker unterrühren. Die Eier einzeln unterrühren. (Glutenfreies) Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und nur kurz unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete 20-cm-Springform füllen und ca. 35–40 Minuten backen. Den Boden vollständig auskühlen lassen.

2. VANILLECREME & ERDBEEREN

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung mit 500 ml Milch und 40 g Zucker kochen. Den Boden mit einem Tortenring umfassen. Den Pudding direkt leicht warm auf den Boden geben und die vorbereiteten ganzen Erdbeeren darauf verteilen. Die Torte etwa eine Stunde abkühlen lassen.

3. TORTENGUSS

Den Tortenguss nach Packungsanleitung kochen und auf den Erdbeeren verteilen. Einen kleinen Teil für den Rand aufbewahren. Die Torte eine weitere Stunde kühlen.

4. DEKORATION

Wenn die Torte komplett abgekühlt ist, den Tortenring lösen und den Rand leicht mit dem übrigen Tortenguss einstreichen. Dann die Mandeln andrücken. Die Mandeln können je nach Belieben vorher angeröstet werden.

Mit Liebe gebacken,

Amelie