

# Erdbeer-Orangen-Torte bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

130 gr Mehl, 60 gr Butter, 4 Eier, 30 gr Puderzucker, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel gehackte Walnüsse, 100 gr Marzipan-Rohmasse, 75 ml Milch, 150 gr Zucker, 50 gr Vollmilchkuvertüre, 5 Blatt weiße Gelatine, 400 gr Erdbeeren, 700 ml Schlagsahne, 50 gr gehackte Pistazien, 0,5 Orange, 0,5 Zitrone.

## Die Vorbereitungen:

Für den Mürbeteig:

60 g kalte Butter, 30 g Puderzucker, 1 Prise Salz, Mark von 1/2 Vanilleschote, 1 Eigelb, 90 g Mehl und Mehl zum Arbeiten.

Für den Walnussboden:

40 g Mehl, 2 EL gehackte Walnüsse, 100 g Marzipan-Rohmasse, 15 ml (1 EL) Milch, 2 Eiweiß, 50 g Zucker.

Zum Bestreichen:

50 g geschmolzene, temperierte Vollmilchkuvertüre.

Für die Erdbeersahne:

5 Blatt weiße Gelatine, 60 ml Milch, 100 g Zucker, 3 Eigelb, Saft und abgeriebene Schale von je 1/2 Orange und Zitrone (unbehandelt), Mark von 1/2 Vanilleschote, 400 g Erdbeeren, 500 g Schlagsahne.

Zum Garnieren:

200 g leicht gesüßte und steif geschlagene, Schlagsahne, 50 g gehackte Pistazien.

## Die Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Zutaten für den Mürbeteigboden glatt verkneten, kalt stellen. Dann Mürbeteig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen, mit dem Springformrand einen Teigboden ausstechen. Form mit Backpapier auslegen, Teig einlegen, mehrmals einstechen, bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen.

Ofentemperatur um 20 Grad erhöhen. Für den Walnussboden Mehl und Nüsse mischen. Marzipan mit Milch glatt rühren. Eiweiße und Zucker cremig schlagen, unter die Marzipanmasse rühren. Nussmehl unterkneten. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen, im Ofen bei 180 Grad 12-15 Minuten backen.

Mürbeteigboden mit Kuvertüre bestreichen, Walnussboden auflegen. Tortenring drum herumstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Zucker und Eigelben mischen, überm heißen Wasserbad dickschaumig schlagen. Saft und Schale der Zitrusfrüchte sowie Vanillemark dazugeben. Gelatine ausdrücken, unterrühren.

Erdbeeren putzen, waschen, einige schöne Früchte beiseite legen. Übrige Erdbeeren klein schneiden. Sahne cremig schlagen, einen Teil unter die Eigelbmasse rühren. Den Rest vorsichtig unterheben und die Erdbeerstücke zugeben. Erdbeersahne gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen. 2 Stunden kaltstellen. Tortenring mit einem geraden Messer lösen, vorsichtig abheben. Zum Garnieren die Torte mit einen Teil der Sahne rundherum bestreichen. Restliche Sahne als

Tupfen auf die Torte spritzen. Mit Pistazien und übrigen Erdbeeren garnieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: [www.sehrlecker.de](http://www.sehrlecker.de)