

# Hier und heute



## **Erdbeer-Crunch-Torte**

Mit dieser wunderbaren Tortenkreation feiert Marcel Seeger den Wonnemonat Mai. Unser Konditormeister kombiniert frische Erdbeeren mit feiner Creme und setzt mit seinem Nussnougat-Crunch-Boden einen knusprigen Kontrapunkt.

### **Das Rezept**

(für eine Backform von 26 cm Durchmesser und 7 cm Höhe)

#### **Zutaten für den Boden**

- 140 g Cornflakes, zerstoßen
- 210 g Nussnougat

#### **Zubereitung**

Den Boden einer Backform mit Backpapier auslegen oder einen Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Tortenblech stellen.

Nussnougat in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen und dann die klein gestoßenen Cornflakes unterrühren.

Die fertige Masse in den Tortenring füllen und mit einem Löffel flach drücken bis der ganze Boden der Backform bedeckt ist. Den Boden für circa zehn Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird.

#### **Zutaten für die Erdbeeren**

- 400 g frische Erdbeeren

#### **Zubereitung**

Die Erdbeeren waschen und putzen, dabei 13 schöne Früchte mit Grün beiseitelegen für die Dekoration.

Die restlichen Erdbeeren halbieren und mit der Schnittseite nach außen rundum an den Rand der Form mit dem ausgekühlten Boden stellen. Die übriggebliebenen Erdbeeren in Würfel schneiden.

#### **Tipps:**

- Den Rand der Backform/des Tortenrings zuvor von innen einfetten und die Erdbeeren leicht dagegen drücken, so kippen sie nicht um.
- Wer den Rand nicht mit Erdbeeren auskleiden möchte, kann direkt alle Erdbeeren würfeln.

#### **Zutaten für die Füllung**

- 300 g Mascarpone
- 300 g Magerquark
- 120 g Puderzucker
- etwas frisches Vanillemark
- 1 Prise Salz
- 350 ml Sahne
- 10 g Sahnesteif
- 7 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt

# Hier und heute



## Zubereitung

Mascarpone, Magerquark, Puderzucker, Vanillemark und Salz in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Erdbeerwürfel nach Belieben untermischen.

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Die Gelatine unter ständigem Rühren auflösen und kurz beiseite stellen. Die Sahne nach und nach unter die Mascarpone-Mischung geben und gegen Ende die flüssige Gelatine in feinem Strahl unter die Mascarponecreme rühren. Die fertige Creme nun in Tortenring oder Backform geben und glatt streichen.

Die Torte für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie Bindung bekommt.

**Tipp:** Wer mag, kann die Torte schon jetzt mit den zurückgelegten Erdbeeren mit Grün dekorieren und servieren. Alternativ können Sie die Torte noch mit einem Fruchtspiegel versehen

## Zutaten für den Fruchtspiegel

- 1-2 Päckchen Tortenguss, rot (für eine Menge von 300 ml)
- ca. 350 g frische Erdbeeren, gewürfelt

## Zubereitung

Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. Anschließend gut abkühlen lassen, da er sonst später in die Cremeschicht hineinlaufen und sich mit dieser vermischen kann, was nicht schön aussieht.

## Tipps

- Den Tortenguss besser am Vortag herstellen, fest werden lassen und am Tag der Tortenherstellung vorsichtig erwärmen, bis er flüssig ist. So lässt er sich dann direkt auf der Tortenoberfläche auftragen.
- Alternativ den frisch zubereiteten Tortenguss in eine zweite Schüssel mit Eiswürfeln geben. Dann kühlt er schnell ab.
- Statt Tortenguss eignet sich auch gut eine Schicht Götterspeise.

## Zubereitung

Die gekühlte Torte aus dem Kühlschrank nehmen und die in Würfel geschnittenen Erdbeeren auf der Oberfläche verteilen. Den abgekühlten Tortenguss auf die Oberfläche der Torte gießen und mit den Erdbeerwürfeln bedecken. Die Torte wieder in den Kühlschrank stellen bis der Tortenguss angezogen ist. Dann die Torte wieder herausnehmen und den Tortenring vorsichtig entfernen. Die zurückgelegten Erdbeeren mit „Grün“ als Dekoration pro Stück auflegen.

## Tipps

- Wer mag, kann für die Dekoration erst einen Sahnetupfen auf die Torte geben und dann die Erdbeere mit „Grün“ auflegen.
- Effektiv ist es auch, die Erdbeeren mit „Grün“ vor dem Auflegen in etwas flüssigen Tortenguss zu tauchen, so glänzen sie schön und bleiben länger frisch. Hierfür etwa 60 ml roten Tortenguss zusätzlich zubereiten.