



Wacholder Apotheke

... helfen wo immer wir können

Der Duft des Sommers

# Erdbeertorte mit Eiercreme

**Für den Boden:** 400 g Mehl • 200 g Butter • 1 Eigelb • 110 g Puderzucker • ¼ TL Salz • getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Für die Creme:** 300 ml Milch • 60 g Zucker • 1 Msp. Salz • 2 Eigelb • 30 g Speisestärke • 2 Eiweiß • 150 g Marzipanrohmasse • 80 g geschälte, geriebene Mandeln

**Für den Belag:** 750 g frische Erdbeeren • Puderzucker zum Bestäuben

**Außerdem:** 1 Tarteform 24 cm Ø • Backpapier



## Boden:

- Die Zutaten für den Mürbeboden zu einem glatten Teig verarbeiten, zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Form damit auslegen, dabei den Teigrand an die Form drücken und den überstehenden Rand abschneiden.
- Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und das Papier entfernen.
- Den Boden nochmals 15 Min. hellbraun backen. Auf einem Gitter erkalten lassen.

## Creme:

- Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei ca. ¾ des Zuckers einrieseln lassen. Die Marzipanmasse in ganz kleine Würfel schneiden. Beides beiseite stellen.
- Die Milch mit Salz und ¼ des Zuckers zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen.
- Die Eigelbe mit der Speisestärke vermischen und unter kräftigem Rühren in die heiße Milch geben. Noch einmal ganz kurz auf dem Herd aufwallen lassen.
- Die Marzipanwürfel dazugeben, dabei darauf achten, dass sie sich gut verteilen.
- Die geriebenen Mandeln zufügen und untermischen.
- Zum Schluss den steifen Eischnee unterheben. Die fertige Creme etwas abkühlen lassen.

## Fertigstellung:

- Inzwischen die Erdbeeren putzen, waschen, gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.
- Die Creme auf den Kuchenboden geben und glattstreichen.
- Darauf die Erdbeeren verteilen, dick mit Puderzucker bestäuben und kurz unter dem vorgeheizten Grill gratinieren.

Foto/Rezept: CMA

