

Erdbeer-Mandel-Torte

Zutaten für den Teig:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 4 Eier
- 1 EL Sahne
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gehackte Mandeln

Butter, Zucker und Vanille-Zucker ein paar Minuten schön cremig rühren. Eier und Sahne darunter rühren. Danach Mehl und Backpulver mit der Teigmasse vermischen. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm Durchmesser) füllen, die gehackten Mandeln darüberstreuen und den Teig im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad (Umluft) 25 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die obere Schicht mit den Mandeln $\frac{1}{2}$ cm dick abschneiden und in 12 Stücke teilen. Den Boden mit einem Tortenring versehen.

Zutaten für den Belag und Fertigstellung:

- 750 g Erdbeeren
- 3 Päckchen (mit Erdbeer-Geschmack) Tortenguss
- 1 EL Puderzucker
- 1,5 l Schlagsahne

Die Erdbeeren waschen, vierteln und auf dem Tortenboden verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, über den Erdbeeren verteilen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Schlagsahne steif schlagen und 1 cm dick auf dem Tortenguss verteilen. Den Tortenring abtrennen und auf der Sahnemasse 12 Stücke markieren. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und die einzelnen Stücke damit verzieren.

Zum Schluss die 12 Mandeldeckel mit Puderzucker bestreuen und fächerartig auf die Sahneverzierung legen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 08.05.2019

Koch/Köchin: Katrin Habighorst

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen