

Erdbeertorte

Diese Torte ist bedingt gelungen. Ich schreibe Ihnen auch gleich auf, welche Fehler ich beim Zubereiten gemacht habe.



Leckere und schmackhafte Torte

Aber zunächst einmal ist es eine fruchtige Obsttorte, die dank Globalisierung mit Erdbeeren aus Spanien zubereitet werden kann. Natürlich, im Februar gibt es noch keine Erdbeeren in Deutschland. Und Spanien als EU-Land ist eigentlich noch akzeptabel, da muss man nicht auf Erdbeeren aus Israel oder Ägypten ausweichen.

Ja, die zwei Fehler bei dieser Torte.

Zum einen hätte die Füllmasse durchaus noch zwei Blätter Gelatine vertragen können. Die Füllmasse ist gerade einmal so leicht erhärtet, aber hart an der Grenze. Aber es waren 1 l Milch und 200 g Erdbeerbrei, den ich als Füllmasse verwendet habe. 12 Blätter Gelatine hätten eigentlich reichen sollen.

Und dann ist ein Missgeschick passiert, das meistens auftritt, verwendet man für die Füllmasse richtige Flüssigkeiten und keinen Joghurt oder Quark.

Sie wissen ja, der Tortenboden besteht aus Toastbrotwürfeln und Margarine. Letztere erhärtet im Kühlschrank und macht den Boden fest und kompakt.

Die Füllmasse hat jedoch durch das Auflösen der Gelatine in ihr mindestens eine Temperatur von 50 °C. Füllt man nun diese flüssige Füllmasse auf den Tortenboden, passiert manchmal folgendes.

Die warme Flüssigkeit löst die Margarine auf. Zum einen können sich nun einzelne Toastbrotwürfel aus dem Boden lösen und in die Füllmasse diffundieren, sprich, nach oben schwimmen. Zum anderen kann die Füllmasse den Boden unterwandern und nach unten gelangen. Ein Teil der Flüssigkeit sammelt sich dann unter dem Boden, der ja eigentlich zuunterst sein soll, an und bildet somit eine dritte Schicht.

Das ist schwierig zu verhindern. Man kann versuchen, die Flüssigkeit nicht zu sehr zu erhitzen oder sie abkühlen zu lassen. Zum besseren Gelingen verwendet man aber einfach Joghurt, Frischkäse und Quark anstelle einer Flüssigkeit. Dann gelingt eine feste, kompakte und schmackhafte Torte.



Mit krossem, crunchigem Dekor
Apropos Schmackhaft, die Torte ist dennoch lecker und
schmackhaft. Und die obenauf gegebenen gehäckselten Nüsse und
Rosinen geben der Torte noch einen gewissen Crunch.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Reismilch
- 250 g Erdbeeren (1 Schale)
- 12 Blätter Gelatine (Korrektur: besser 14 Blätter Gelatine verwenden)

Zum Dekorieren:

- 1 geröstete Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, 50 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Brei verrühren.

Die Hälfte der Milch in einem Topf leicht erhitzen.

12 Blätter Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben. Erdbeerbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Nuss-Rosinen-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln. Auf der Torte verteilen. Backform und -papier entfernen. Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!