

# Johann Lafer | Erdbeer-Torte

---

## Zutaten für 1 Springform von 26 cm

### Für den Teig:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- 60 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- 25 ml Milch
- 25 g Butter

### Für den Belag:

- 1,5 kg Erdbeeren
- ½ Bio-Zitrone
- 100 g Gelierzucker 3:1

### Für die Verzierung:

- 200 g gekühlte Sahne
- 2 EL Puderzucker
- 1 Pck. Sahnesteif

### Außerdem:

- Geröstete Mandelblättchen
- Backpapier
- Holzstäbchen
- Tortenblech
- Spritzbeutel
- große Lochtülle

### Zubereitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Milch und Butter in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen.

Die Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker, fein abgeriebener Schale der Zitrone und dem Vanillezucker dickschaumig aufschlagen. 1/3 des Eischnees unter die

Eigelbmasse heben. Mehl und Speisestärke mischen, darauf sieben und vorsichtig unterheben. Restlichen Eischnee und die lauwarme Milch-Butter zugeben und vorsichtig unter die Masse ziehen.

Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, 20 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte legen.

Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und putzen. Die schönsten Erdbeeren, möglichst gleich groß, zum Belegen der Torte aussortieren. Die restlichen Erdbeeren pürieren, mit Gelierzucker und Zitronensaft mischen und in einem Topf zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.

Den Biskuitboden gleichmäßig mit 2 – 3 EL Erdbeermarmelade bestreichen. Die reservierten Erdbeeren mit Hilfe einer Gabel durch den heißen Gelee ziehen, dicht nebeneinander auf die Torte setzen und kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen, Puderzucker und Sahnesteif zugeben, kurz unterschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Einen verstellbaren Tortenring, etwa 1cm breiter als der Boden, um den Erdbeerboden legen. Den Zwischenraum mit Sahne füllen und um die Erdbeeren eine Bordüre spritzen. Den Tortenring abziehen und den Rand der Torte damit verzieren.

Nach Belieben mit Mandelblättchen garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 27.06.2015*

*Prominenter Gast: Marc Bator*