

Kuchen Backen Rezepte

Erdbeerkuchen Mit Zitronenmelisse

Anzahl: 1 Kuchen Gattung: Erdbeere, Obst, Torte, Ohne Backen

Creme Patissier

1	Vanilleschote	500 ml	Milch
1	Tropfen Bittermandelaroma	40 g	Speisestärke
100 g	Zucker	3	Eigelb

Guss

1 Pack. Tortenguss, weiss

Ausserdem:

700 g Erdbeeren, ca.	- geröstet, ca.
100 g Mandeln, gehobelt und	

Vorbereitung: Besorgen Sie sich einen Tortenboden bei dem Bäcker ihres Vertrauens.

Creme Patissier: Vanilleschote aufschneiden, das Mark herausstreichen und zusammen mit der ausgekratzten Stange, dem Bittermandelaroma, und der Milch (50 ml davon zur Seite stellen) aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Speisestärke in 50 ml kalter Milch mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Eigelbe unter die heisse Vanillemilch rühren, die glattgerührte Speisestärke unter die Eigelbmasse schlagen und alles zusammen unter ständigem Rühren gut 1 Minute kochen lassen. Danach die Vanilleschote entfernen, die Masse durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen. Dann die Creme auf den ausgekühlten Tortenboden streichen.

Der Belag: Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren und in die Form legen.

Der Guss: Den Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten und die Stängel der Zitronenmelisse mit in den Sud geben. Bevor die Tortenoberfläche mit dem Guss abgeglänzt wird, die Stängel entfernen und das letzte Drittel der Zitronenmelisseblätter hacken und unter den Guss rühren. Wenn der Guss fest ist, die Torte aus dem Ring schneiden. Den Tortenrand mit den Mandeln bestreuen und leicht andrücken.