Blätterteigtorte mit Erdbeerobers

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für den Tortenboden:
700 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Ei
Wasser zum Bestreichen

Für den Belag:
250 g Erdbeeren
100 g Staubzucker
5 Blatt Gelatine
3/8 L Schlagobers

Für die Garnitur:
Minzeblättchen
4 Erdbeeren

Tortenreifen von 24 cm Ø

Zubereitung

Das Backrohr auf 190°C vorheizen.
Ein Blätterteigblatt auf eine hitzebeständige Unterlage, (z.B. einen Tortenboden, der größer ist als der Tortenreifen) legen.
Eine Scheibe von 27 cm Ø ausschneiden.
Den Tortenreifen draufsetzen (so entsteht ein Rand).
Den Rand mit Wasser bestreichen.
AUs dem zweiten Blätterteigblatt 1 1/2 cm breite Streifen schneiden und diese auf den Rand um den Tortenreifen herum aufeinanderlegen.
Dabei die Teigstreifen immer mit Wasser bestreichen.
Diese "Tortenhülle" samt der Unterlage auf ein Backblech setzen.
Den Boden mit einer gabel einstechen und den obersten Rand mit Ei bestreichen.

Danach im Backofen goldbraun backen.
Anschließend aus dem Backofen nehmen und den Tortenreifen entfernen.
Die Tortenhülle gut auskühlen lassen.
Die Erdbeeren waschen, putzen und mit Staubzucker aufmixen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Den Schlagobers steif schlagen.
Die Gelatine gut ausdrücken unf im Wasserbad auflösen.
Das Erdbeermark mit der Gelatine vermischen.
Schlagobers unterrühren und diese Masse in die Tortenhülle füllen.
Die Torte für mindestens 2 Stunden fest werden lassen.
Vor dem Aufschnieden mit halbierten Erdbeeren und Minzeblättchen garnieren.
Tip: Dazu paßt hervorragend ein Prosecco!