



Rezepte

#75



DONATI VINI

ZUTATEN



FÜR DEN TEIG
200G REISMehl
80G BUTTER
1 BIO-ZITRONE
3 EIGELB
8G BACKPULVER
70G ZUCKER

FÜR DIE CREME
80G ZUCKER
2 EIGELB
1 MSP. VANILLEMARKE
125 ML MILCH
4 - 5 G JOHANNISBROTKERNMEHL
250G SAHNE

Zubereitung

ERDBEERTORTE



DAS REISMehl AUF DIE ARBEITSFLÄCHE HÄUFEN, IN DIE MITTE EINE MULDE FORMEN. BUTTER ZERLASSEN, ZITRONE HEISS WASCHEN, DIE HÄLFTE DER SCHALE ABREIBEN. DIE ZERLASSENE BUTTER, DIE EIGELBE, BACKPULVER, ZUCKER UND DIE GERIEBENE ZITRONENSCHALE ZU DEM MEHL GEBEN UND SORGFÄLTIG ZU EINEM GLATTEN, SEIDIGEN TEIG VERKNETEN.

SCHRITT 2 VON 6

Zubereitung

ERDBEERTORTE



DEN BACKOFEN AUF 180 GRAD
VORHEIZEN. EINE TORTENFORM
MIT 28 CM DURCHMESSER UND
HOHEN SEITENWÄNDEN FETTEN
UND MIT MEHL STAUBEN.
DEN TEIG EINFÜLLEN.
IM HEISSEN OFEN ETWA
20 MINUTEN BACKEN.

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

ERDBEERTORTE



FÜR DIE CREME IN DER
ZWISCHENZEIT IN EINEM TOPF
DEN ZUCKER MIT DEN EIGELBEN
UND DEM VANILLEMARK VOR-
SICHTIG GLATT VERRÜHREN.
LANGSAM DIE MILCH UND
DAS JOHANNISBROTKERNMEHL
BEIMENGEN UND ETWA
5 MINUTEN UNTER MEHRFACHEM
RÜHREN BEI SCHWACHER
HITZE EINDICKEN LASSEN,

SCHRITT 4 VON 6

Zubereitung

ERDBEERTORTE



DIE MASSE DABEI NICHT ZUM
SIEDEN BRINGEN. TOPF VOM
HERD NEHMEN, MASSE
AUSKÜHLEN LASSEN. SAHNE
STEIF SCHLAGEN. UNTER DIE
AUSGEKÜHLTE MASSE HEBEN.
DIE ERDBEEREN WASCHEN,
PUTZEN UND TROCKEN TUPFEN.
HALBIEREN UND AUF
DEM MÜRBE TEIG
IN DER TORTENFORM
VERTEILEN.

SCHRITT 5 VON 6

Zubereitung

ERDBEERTORTE



EINIGE ERDBEEREN FÜR
DIE GARNIERUNG
ZURÜCKBEHALTEN.
DIE CREME DARÜBERGIESSEN.
DIE OBERFLÄCHE GLATT
STREICHEN. TORTE IM
KÜHLSCHRANK ETWA
2 STUNDEN RUHEN LASSEN.
MIT DEN RESTLICHEN
ERDBEEREN VERZIEREN.

SCHRITT 6 VON 6

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI