



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 16.05.2025

Erdbeer-Buttercreme-Torte mit Pistazien

Für 12-14 Stücke

Zutaten

Für die Biskuitböden:

400 g Erdbeeren
8 Eiweiße (Größe M)
140 g Zucker
8 Eigelb (Größe M)
etwas Salz
2 TL Vanillezucker
etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
80 g Weizenmehl (Type 405)
80 g Speisestärke
40 g gemahlene Mandeln
60 g Butter

Für die Erdbeereinlage:

3 Blatt weiße Gelatine
300 g Erdbeeren
2 EL Zitronensaft
25 g Speisestärke
50 g Zucker

Für die Frischkäsebuttercreme:

300 ml Milch
30 g Speisestärke
3 Eigelb (Größe M)
80 g Pistazienkerne
80 g Zucker
etwas Salz
1 TL Vanillezucker
300 g zimmerwarme Butter
250 g Doppelrahmfrischkäse

Für die Tränke:

50 g Wasser
50 g Zucker
50 g Rum (alternative ein anderer Alkohol nach Wahl oder Orangensaft)

Für die Fertigstellung:

40 g gehackte Pistazienkerne

Für die Dekoration:

500 g Marzipanrohmasse
etwas Lebensmittelfarbe (gelb, grün, rot)
50 g Rollfondant (für Blüten)
etwas Eiweißspritzglasur



Außerdem:

- 2- 4 Backbleche
- Backpapier für die Bleche
- 2 Tortenringe (Ø 26 cm, 5 cm hoch)

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren für die Biskuitböden abbrausen, trockentupfen und entkelchen. Erdbeeren kleinschneiden und beiseitestellen.
2. Auf 4 Backpapierbögen 4 Kreise (à Ø 26 cm) aufzeichnen. Backpapierbögen auf jeweils ein Backblech legen.
3. Eiweiße und 80 g Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem cremigen Schnee schlagen. Eischnee beiseitestellen.
4. Eigelb, restlichen Zucker (60 g), 1 Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenschale in eine weitere große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 2-3 Minuten schaumig rühren.
5. Eigelbschaum in 2-3 Portionen mit einem Silikonschaber unter den Eischnee heben.
6. Mehl und Stärke mischen, auf die Eischnee-Mischung sieben, die Mandeln zugeben und mit dem Schaber vorsichtig unterheben.
7. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Butter in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen.
9. Butter erst mit einem kleinen Teil von der Biskuitmasse angleichen, dann mit dem Schaber unter die Biskuitmasse arbeiten.
10. Die Masse auf die 4 vorbereiteten Kreise verteilen und auf 3 der 4 Böden die Erdbeerstückchen verteilen.
11. Im heißen Ofen jeweils 1 Boden auf einem Blech nacheinander in der Ofenmitte 6-8 Minuten backen.
12. Böden auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen.
13. Für die Erbeereinlage einen Tortenring (Ø 26 cm, 5 cm hoch) mit Klarsichtfolie einschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
14. Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und entkelchen. Erdbeeren in einen Rührbecher geben und pürieren.
15. Vom Erdbeerpüree etwa 5 EL abnehmen und mit Zitronensaft und Speisestärke in eine Schüssel geben und glattrühren.
16. Übriges Püree und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Angerührte Speisestärke unterrühren und kurz aufkochen.
17. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Erdbeerpüree in den vorbereiteten Tortenring füllen und für etwa 2 Stunden einfrieren.
18. Inzwischen für die Frischkäsebuttermilch von der Milch 5 EL abnehmen und mit Speisestärke und Eigelb in einer Schüssel verrühren.
19. Pistazienkerne im Blitzhacker zu einer Paste zerkleinern.
20. Übrige Milch, Zucker, 1 Prise Salz und den Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die mit Eigelb und Speisestärke angerührte Milch unter Rühren zugeben und kurz aufkochen.
21. Pistazienpaste unter die Milchmischung rühren, in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und abkühlen lassen.
22. Die Butter mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren und die abgekühlte Creme nach und nach unterrühren.
23. Den Frischkäse zugeben und nochmals aufschlagen.
24. Für die Tränke Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben, aufkochen und bei milder Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Kochstelle nehmen und den Rum zugeben.



25. Für die Fertigstellung einen Boden (mit Erdbeerstückchen) auf eine Kuchenplatte in einen Tortenring (Ø 26 cm, 5 cm hoch) legen und mit Rumtränke benetzen.

26. Boden mit etwa 200 g der Buttercreme bestreichen und die Hälfte der Pistazien aufstreuen.

27. Den nächsten Boden mit Erdbeerstückchen auflegen, tränken und mit etwa 200 g Buttercreme bestreichen und die restlichen Pistazien aufstreuen.

28. Den nächsten Boden (mit Erdbeerstückchen) auflegen, tränken und 200 g Buttercreme auftragen.

29. Die gefrorene Erdbeerschicht einlegen, mit etwa 100 g Buttercreme bedecken und den letzten Boden (ohne Erdbeerstückchen) auflegen. Die Torte mindestens 30 Minuten kaltstellen, bis die Buttercreme festgeworden ist.

Claudias Tipp: Die restliche Buttercreme bitte nicht kaltstellen, sie lässt sich sonst nicht verstreichen.

30. Die Torte aus dem Tortenring lösen und mit der restlichen Buttercreme einstreichen.

31. Für die Dekoration Marzipan nach Belieben mit Lebensmittelfarbe färben und die Torte damit eindecken. (siehe Video)

32. Zum Beispiel mit Blüten aus Rollfondant, evtl. einem Schriftzug aus Eiweißspritzglasur und einer Zahl aus Marzipan zum Jubiläum ausdekorieren. (siehe Video)

Claudias Tipp: Für eine rechteckige Torte mit den Maßen 35 cm x 27 cm müssen alle Zutatenmengen verdoppelt werden.

Rezept für die Eiweißspritzglasur:

7 Teile Puderzucker + ca. 1 Teil flüssiges Eiweiß. 70 g Puderzucker + 10 g Eiweiß. Falls die Eiweißspritzglasur schnell festwerden soll, fügen Sie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzu.