

Frühling Rezepte Backen

Erdbeer Torte

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Obst, Backen, Italien, Erdbeere, Frühling, Torte

Für den Teig:		Für die Füllung:	
250 g	Mehl	500 g	Erdbeeren
140 g	Butter	250 g	Schlagsahne
1	Eigelb	3 Essl.	Vanillezucker
100 g	Zucker		Frische Minzblätter zur
1	Prise/n Salz		- Garnierung
3	Teel. Eiskaltes Wasser		

Mehl mit Salz und Zucker vermischen, die Butter in kleinen Stückchen mit den Fingerspitzen untermengen. Eidotter und eiskaltes Wasser dazu geben und schnell zu einem Teig verarbeiten, zu einem Ball formen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig ausrollen, eine eingefettete Backform von 18 cm Durchmesser damit auslegen und mit Trockenerbsen o.ä. belegen, um ihn am Hochgehen beim Backen zu hindern.

Bei 200°C ca. 30 Minuten im Ofen backen, abkühlen lassen und die Trockenerbsen herausnehmen. Die mit Zucker steif geschlagene Sahne gleichmäßig darauf verteilen. Die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Erdbeeren auf der Sahne wie Schuppen in Kreisen anordnen. Mit Minzblättern dekorieren.

Weinempfehlung von Allegra Antinori: Die Kombination von Erdbeeren und Sahne wird vorzüglich vom besonderen Geschmack des Muffato della Sala begleitet, aus von der Botrytis Cynerea (Edelfäule) befallenen Trauben erzeugt.

Aber auch der Aleatico mit seinen fruchtigen Aromen, die an Erdbeeren erinnern, passt sehr gut dazu.