





# Erdbeertorte

Diese einfache Erdbeertorte mit Sahnecreme ist ganz leicht zu machen und schmeckt himmlisch lecker, ganz ohne Gelatine.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)

### Belag:

etwa 600 g Erdbeeren  
500 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
3 gestr. EL Zucker  
250 ml Wasser

### Zum Verzieren:

etwa 2 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie mache ich eine schnelle Erdbeertorte mit Sahne?:

## 1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, und den Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Um den Tortenboden einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand stellen.
- 4 **Belag zubereiten:**  
Erdbeeren waschen, putzen und vierteln oder sechsteln. Sahne und Puddingcreme-Pulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Creme auf dem Tortenboden glatt streichen. Erdbeeren darauf verteilen.
- 5 **Guss zubereiten:**  
Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Die Erdbeertorte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Torte verzieren:**  
Tortenring vorsichtig lösen und den Rand der Erdbeertorte mit Pistazien verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden lässt sich gut vorbereiten und auch einfrieren.
- Hier gibt es noch viele weitere Tipps zur [Erdbeeren](#).

