



## *Obst & Weinanbau Gut Pesterwitz*



### **Rezept Erdbeertorte mit selbst gemachtem Tortenboden**

Dieser selbst gemachte Tortenboden gelingt ganz einfach. Gemeinsam mit Erdbeeren und Vanillepudding ergibt er eine leckere, frische Erdbeertorte

#### **Zutaten für den Tortenboden (runde Backform)**

5 EL Mehl  
5 EL Zucker  
3 EL Öl – z.B. Sonnenblumenöl  
3 Eier  
1/2 Päckchen Backpulver

#### **Zutaten Belag**

Erdbeeren  
1 Päckchen Vanillepudding, 1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Quark  
500 ml Milch  
roter Tortenguss

#### **Zubereitung Tortenboden**

Alle Zutaten gut miteinander verrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und ca 10 min. goldgelb backen. Hier hilft auch die Garprobe mit einem kleinen Holzstäbchen.

Den etwas abgekühlten Tortenboden aus der Springform lösen und ggf. noch etwas zurecht schneiden, falls er unregelmäßig aufgegangen ist.

#### **Zubereitung Belag für die Erdbeertorte**

Legen Sie am Besten den Tortenboden wieder in die Springform, so hat die Torte gleich einen guten Halt am Rand.

Nun den Vanillepudding entsprechend Packungsaufschrift zubereiten. Etwas abkühlen lassen. Nun Vanillezucker und Quark unterrühren. Das Ganze auf dem Tortenboden geben und glatt streichen.

Die Erdbeeren gut waschen, den Strunk entfernen und mit der Spitze nach oben von außen nach innen auf die Torte geben. Den nach Packungsaufschrift zubereiteten Tortenguss vorsichtig über die Erdbeeren gießen und abkühlen lassen.

Dazu ist selbst zubereitete Schlagsahne sehr lecker.

#### **Guten Appetit**

Gut Pesterwitz, Zauckeroder Str. 6, 01705 Freital / Pesterwitz,  
<http://www.gut-pesterwitz.de/>