

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Erdbeertorte

Zutaten

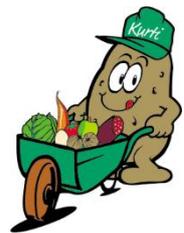
- Boden:
 - 100 g Butter
 - 100 g Zucker
 - 100 g Mehl
 - 100 g gehackte Mandeln
 - 1 TL Backpulver
- Belag:
 - 800 g Schmand
 - 4 Päckchen
Vanillinzucker
 - 4 Päckchen Sahnesteif
 - 1 Päckchen roter
Tortenguss
 - 500 g Erdbeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 175° C vorheizen. Für den Boden die Zutaten durchkneten, in eine Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten abbacken.

Für den Belag Schmand, Vanillinzucker und Sahnesteif verrühren und auf den erkalteten Boden geben. Zum Schluss die Erdbeeren je nach Größe halbieren und mit rotem Tortenguss nach Packungsanweisung andicken. Auf den Boden geben und die Torte kaltstellen.

Tipp: Die Torte lässt sich auch mit 800 g Himbeeren statt Erdbeeren oder mit 500 g roter Grütze zubereiten. Die rote Grütze mit 1 bis 2 Blatt Gelatine andicken



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590