

## Sommer-Erdbeer-Torte mit Streuselboden und Blätterteighaube



### Zutaten für das Heidelbeer-Topping:

450 g Heidelbeere(n)  
1 EL Zucker  
6 Blüten, essbar

### Zutaten für den Streuselboden:

200 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
125 g Butter, kalt  
1/2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Zutaten für die Blätterteighaube:

200 g Blätterteig, tiefgekühlt

### Zutaten für die Erdbeer-Füllung:

500 g Erdbeere(n)  
9 Blatt Gelatine  
400 ml Sahne  
200 g Sauerrahm  
1/2 Pck. Vanillezucker  
3 EL Zitronensaft  
150 g Zucker  
1 Prise Salz



Kaiser Springform quadratisch mit Transporthaube



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in empire rot, 4,8 L



Küchenprofi Mini Kochtopf



Kaiser Teigschaber Kaiserflex



Westmark digitale Küchenwaage ELEGANCE



Rösle Tortenmesser



Rösle Tortenschaufel VS 600

1

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Backpapier auf den Boden der Springform legen, Springformrand aufsetzen und schließen.

2

Für die Blätterteighaube (nach Belieben) den Boden der vorbereiteten Springform komplett mit Blätterteigplatten auslegen, ggf. können die Platten etwas größer gerollt werden. Nähte dabei leicht überlappen lassen und gut zusammendrücken.

3

Blätterteig auf mittlerer Schiene etwa 15–20 Minuten backen. Anschließend Springformrand entfernen. Blätterteigplatte mit Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.

4

Für den Streusel-Boden die Springform noch einmal wie zuvor mit Backpapier ausstatten. Backofen auf 190°C

(Umluft 170°C) stellen. Mehl, gewürfelte Butter, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine zu kleinen, feinen Streuseln verarbeiten.

5

Streusel in die Form geben und leicht andrücken, sodass sie gerade zusammenhalten. Streuselboden 15–20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter 30 Minuten abkühlen lassen. Streusel-Boden (ohne Backpapier) auf eine passende gerade Tortenplatte gleiten lassen. Mit sauberem Springformrand umranden.

6

Für die Erdbeer-Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und putzen. Große Erdbeeren auswählen und in dicke Scheiben schneiden, die mittleren Scheiben der Erdbeeren rundherum an den Springformrand stellen.

7

Die restlichen Erdbeeren in einem Mixbecher sammeln und mit einem Stabmixer fein mixen. Erdbeerpüree, saure Sahne, Zitronensaft, Zucker, Salz und Vanille-Zucker in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren.

8

Gelatine nach Packungsanleitung im Topf auflösen. Topf von der Herdplatte ziehen. Temperatenausgleich durchführen (6EL Erdbeermasse mit der Gelatine verrühren). Gelatine in einem dicken Strahl zügig mit der restlichen Erdbeermasse verrühren. Kühl stellen, bis die Masse beim Durchziehen mit einem Löffel Straßen zieht (das dauert etwa 10 bis 20 Minuten).

9

Inzwischen Sahne in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät steif schlagen. Sahne mit dem Schneebesen unter die Erdbeermasse heben und mit Hilfe eines Teigschabers auf den Streusel-Boden geben und glattstreichen. Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

10

Für das Heidelbeer-Topping Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. 125g in einem Mixbecher mit einem Stabmixer fein mixen. Heidelbeersoße mit Zucker abschmecken. Restliche Heidelbeeren auf der Torte verteilen und mit Heidelbeersoße besprenkeln.

11

Blätterteighaube kurz vor dem Servieren aufsetzen. Mit einem Messer am Rand der Torte entlangfahren. Springformrand vorsichtig lösen und entfernen.

12

Für die Garnitur Torte mit Heidelbeeren belegen und mit essbaren Blütenblättern bestreuen. Erst am Tisch in Stücke schneiden.

Die Blätterteighaube ggf. vor dem Auflegen in Stücke schneiden, im Ganzen lässt sie sich nicht so gut schneiden. Wenn es schnell gehen muss, kann die Torte auch ohne Blätterteighaube zubereitet werden.