

## Rezept

# Erdbeer-Mandel-Torte mit feiner Sahne-Füllung

Ein Rezept von Erdbeer-Mandel-Torte mit feiner Sahne-Füllung, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für die Tortenböden:

<b>4</b> Eiweiße	<b>1 Prise</b> Salz
<b>70 g</b> Kokosblütenzucker	<b>75 g</b> gemahlene Mandeln
<b>25 g</b> gehackte Mandeln	<b>1 EL</b> Dinkelmehl (Type 630; alternativ Weizenmehl Type 550)
<b>25 g</b> Mandelblättchen	

### Für die Füllung:

<b>700 ml</b> Milch	<b>60 g</b> Speisestärke
<b>50 g</b> Kokosblütenzucker	<b>4</b> Eigelbe
<b>3-4 Tropfen</b> Bittermandelaroma	<b>200 g</b> kalte Sahne
<b>500 g</b> Erdbeeren	etwas selbst gemachter Vanille-Puderzucker zum Bestäuben

### Außerdem:

Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Springformen von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 10 g F, 5 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

- Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Für die Tortenböden die Eiweiße mit Salz und Zucker steif schlagen. Die gemahlene Mandeln und die gehackten Mandeln mit dem Mehl mischen und mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben. Die Böden von zwei Springformen mit Backpapier auslegen und den Teig auf beide Formen verteilen. Einen der beiden Böden mit den Mandelblättchen bestreuen.
- Beide Tortenböden in ca. 20 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für die Füllung 8 EL Milch mit Speisestärke und Zucker glatt rühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Die angerührte Stärkemischung mit einem Schneebesen in die heiße Milch rühren und unter Rühren aufkochen, bis die Masse Blasen bildet. Die Eigelbe unterrühren und die Füllung nochmals erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen.

4. Abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen. Den Bittermandelextrakt unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Füllung heben. Die Erdbeeren entkelchen, waschen, abtropfen lassen und die Früchte halbieren.
- 
5. Die Hälfte der Creme auf den Boden ohne Mandel-blättchen streichen. Die Erdbeeren darauf legen und die restliche Creme darauf verteilen. Den Teigdeckel mit den Mandelblättchen nach oben auflegen und mit Vanille-Puderzucker bestäuben.