Erdbeer-Sahnetorte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
40 g Stärke
2 Esslöffel gemahlene Mandeln
100 g Marzipanrohmasse
1-2 Esslöffel Milch
2 Eiweiß
50 g Zucker

Füllung:
60 ml Milch
100 g Zucker
3 Eigelb
Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
Mark einer 1/2 Vanilleschote
5 Blatt Gelatine
400 g Erdbeeren
500 ml Sahne

Verzierung:
1 Esslöffel gehackte Pistazien
200 ml Sahne
2 Teelöffel Zucker
1/2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:
Für den Boden die Stärke sieben, und mit den geriebenen Mandeln mischen.

Marzipanrohmasse mit der Milch glattrühren. In einer anderen, fettfreien Schüssel Eiweiß und Zucker steif schlagen. Ein Viertel davon unter die Marzipanmasse rühren, danach den Rest mit einen Kochlöffel unterheben. Zum Schluss die Mischung aus Stärke und Mandeln unterheben.
Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 12-15 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen und aus dem Ring lösen.
Für die Füllung die Milch mit dem Zucker und den Eigelben unter ständigen Rühren in einem Topf zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und den Zitronensaft und Schale sowie das Vanillemark unterrühren. Abkühlen lassen.
Die Erdbeeren waschen, putzen und 8 kleine Früchte für die Garnierung zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden.
Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.
Die Sahne steif schlagen und ein Viertel unter die Eigelbmasse rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Eigelbmasse rühren. Die restliche Sahne mit dem Schneebesen unterheben und zum Schluss die Erdbeeren unterrühren.
Den Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem hohen Ring umstellen.
Die Füllung hinein geben und glatt streichen. Torte für 3-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Für die Garnierung die Torte aus dem Ring lösen.
Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und die Torte oben und am Rand einstreichen. In 16 Stücke einteilen und auf jedes Teil einen Sahnetuff spritzen. Die Pistazien in die Mitte streuen und auf jedes Sahnetuff eine halbe Erdbeere mit der Schnittfläche nach oben legen.