



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Erdbeertorte

Çilekli Tart



2 Gläser Mehl
½ Pkg Margarine (125 g)
1 Ei
½ TL Salz
2 EL kaltes Wasser
1 ½ Teeläser Puderzucker
Für die Creme:
3 Gläser
1 ½ Teeläser Zucker
1 ½ EL Mehl
1 EL Weizenstärke
1 Pkg Vanillezucker
Für die Füllung:
½ kg Erdbeeren

Auf die Arbeitsplatte ein Glas Mehl geben und harte Margarine auf das Mehl legen. Mit einem Messer die Margarine klein hacken.

Die Mitte dieser Mehl-Margarine-Mischung wie einen Krater formen und einen Ei einschlagen, Salz, Puderzucker und nach und nach Mehl hinzugeben, kaltes Wasser hinzugeben und einen nahezu festen Teig kneten.

Den Teig in eine Folie wickeln und im unteren Fach des Kühlschranks für eine halbe Stunde stellen.

Den Teig auf einer mehligten Unterlage etwas grösser wie die Tortenform ausrollen.

Den Teig in die Tortenform einlegen, so dass es über den Rand herausragt. Mit der Gabel Löcher in den Boden stechen.

Den Tortenteig im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.

Währenddessen die Creme zubereiten, hierzu in die kalte Milch Mehl, Zucker und Weizenstärke unterrühren und auf dem Herd kochen bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat und anschliessend Vanillezucker unterrühren und abkühlen lassen.

Den Teig, der aus dem Rand des Tortenrahmens herausragt abbrechen, den Teig aus der Tortenform nehmen und die lauwarne Creme übergiessen und eben streichen.

Auf die Creme die ausgewaschenen und abgetropften Erdbeeren platzieren. Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank stellen.

Tipp: Während der Tortenteig in die Tortenform eingelegt wird, sollten die Ränder nicht eben sein denn ansonsten verlaufen sie.