

## Erdbeer-Muttertags-Torte aus dem Thermomix



 60 Min. + Wartezeit

 mittel

 12 Stücke

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>Für den Teig:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>140 g</b>	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	<b>90 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>180 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Backpulver
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Fett für die Backform
<input type="checkbox"/>	<b>Für den Pudding:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>350 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Holundersirup (oder Vanillesirup, Erdbeersirup)
<input type="checkbox"/>	<b>15 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Eigelb
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	<b>Außerdem:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	roter Tortenguss
<input type="checkbox"/>		Nach Belieben essbare Blüten zum Dekorieren

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Springform (26 cm) oder Herzform (Maße: L / B / H: 26 cm/25 cm/7 cm) mit Backpapier auslegen. Rand dünn einfetten, ca. 5 cm breite Streifen aus Backpapier andrücken.
2. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Eier in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 6 verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zugeben, 10 Sek./Stufe 5 unterrühren. Teig in die Form füllen, im heißen Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. In der Form auskühlen lassen.
3. Für den Pudding Milch, Sirup, Zucker, Puddingpulver, Eigelb und 1 Prise Salz 10 Sek./Stufe 10 mixen. Schmetterling einsetzen, 10 Min./90 °C/Stufe 3 kochen. Pudding auf den Kuchen gießen, mit Frischhaltefolie bedecken. Mindestens 2 Std. abkühlen lassen.
4. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe evtl. halbieren. Folie vom Kuchen abziehen, Erdbeeren in den Pudding setzen. Wasser, 30 g Zucker und Tortenguss in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 4 verrühren. Dann 6 Min./100 °C/Stufe 3 kochen. Auf den Erdbeeren verteilen und ca. 1 Std. fest werden lassen. Nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren und servieren.

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 375 kcal - 5 g E - 16 g F - 53 g KH