

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Freitag, 05.06.2020**

**Erdbeerflockensahnetorte mit grünem Pfeffer**

**Für 14 Stück**

### Zutaten:

**Für die Brandteigböden:** (ergibt 4 Böden, jeweils Ø 26 cm )

120 ml Milch  
120 ml Wasser  
75 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Msp. Muskatnuss  
170 g Weizenmehl (Type 550)  
5 Eier (Größe M)

### Für die Erdbeerfruchtfüllung:

2 Blatt Gelatine  
600 g Erdbeeren  
250 ml Orangensaft  
15 g Speisestärke  
100 g Zucker  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
60 ml Orangenlikör  
30 g grüner Pfeffer

### Für die Vanillesahne:

4 Blatt Gelatine  
500 g Sahne  
30 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

### Außerdem:

14 frische Erdbeeren  
14 Minzblättchen  
Puderzucker

### Zubereitung:

1. Für die Brandteigböden auf Backpapier 4 Kreise (Ø 26 cm) aufzeichnen.
2. Milch, Wasser, Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen.
3. Mehl sieben, zum kochenden Milchgemisch geben und so lange rühren bis sich im Topf ein weißer Belag bildet und die Masse sich ballenartig vom Topfrand ablöst. Die Masse abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. In die lauwarme Masse Eier nach und nach zugeben bis die Eier vollständig glattgearbeitet sind.
6. Die fertige Brandteig-Masse auf die aufgezeichneten Backpapierkreise streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 8 bis 10 Minuten goldgelb ausbacken. danach auskühlen lassen.
7. Für die Erdbeerenfruchtfüllung, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. 50 ml Orangensaft mit der Speisestärke kalt anrühren.
8. Zucker in einem Topf zu Karamell schmelzen, mit dem restlichen Orangensaft (200 ml) ablöschen und den Bio-Zitronenabrieb zufügen. Den mit der Speisestärke angerührten Orangensaft zufügen und nochmals unter Rühren aufkochen.
9. Den Orangenlikör, den grünen Pfeffer und die ausgedrückte Gelatine zufügen, umrühren. Die Erdbeeren unterheben.





10. Für die Vanillesahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sie Sahne steif schlagen. Zucker und Vanillezucker unter die geschlagene Sahne heben.

11. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen und unter die Schlagsahne rühren.

12. Zum Fertigstellen der Flockentorte, einen Flockenboden in 14 Stücke einteilen und schneiden. Einen Tortenring (Ø 26 cm) mit Klarsichtfolie umwickeln.

13. Einen Flockenboden in den vorbereiteten Tortenring einlegen. Die Hälfte der Erdbeerfruchtfüllung (ca. 480g) auf dem Boden verteilen und mit etwas Vanillesahne abdecken. Den zweiten Flockenboden darauf lege, die restliche Erdbeerfüllung darauf verteilen, mit etwas Vanillesahne wieder abdecken. Den dritten Flockenboden auflegen, restliche Vanillesahne darauf verteilen. Der in 14 Teile geschnittene Flockenboden ebenfalls auflegen. Die Torte vom Tortenring lösen.

14. Die fertige Torte mit Puderzucker bestäuben und jedes Stück mit einer Erdbeere und evtl. mit einem frischem Minzblättchen dekorieren.

Pro Stück: Kcal: 301, KJ: 1260, E: 6 g, F: 19 g, KH: 26 g;