



- Mehr als lecker -

Schwedische Erdbeertorte

Zutaten

Mürbteigboden

150 g Dinkelmehl Typ 630
50 g Rohrohrzucker
100 g Butter
1 Prise Salz
etwas Butter und Mehl für die Form

Dulce de Leche

1 Dose gezuckerte Kondensmilch

Mandel-Butter-Karamell

50 g gehackte Mandeln
100 g Zucker
20 g Butter
etwas Salz

Außerdem

Blindbackfrüchte
500 g Erdbeeren
1 Becher Sahne
Sahnesteif
40 g Schokostückchen Zartbitter oder Vollmilch, je nach Geschmack



Zubereitung

Mürbteig

1. Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten, in ein Bienenwachstuch wickeln und mindestens 1 Stunden kühl stellen, besser über Nacht.
2. Teig auf die Größe der Tarteform ausrollen und in die gefettete und gemehlte Form geben. Die überstehenden Ränder abschneiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Backpapier auf den Teig legen und Blindbackfrüchte darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft 25 Minuten backen. Blindbackfrüchte entfernen und nochmals 10 Minuten backen.



- Mehr als lecker -

Dulce de leche

1. Das Papier von der Dose entfernen und die Dose in einen großen Topf mit Wasser legen. Hierbei sollte die Dose komplett mit Wasser bedeckt sein.
2. Abgedeckt zum Kochen bringen, dann zurückschalten.
3. 2-3 Stunden köcheln lassen. Immer mal wieder schauen, ob die Dose noch komplett mit Wasser bedeckt ist, ansonsten heißes Wasser nachgießen.
WICHTIG: Die Dose muss immer mit Wasser bedeckt sein, da sie sonst überhitzt.
4. Nach dem Kochzeit die Dose mit einer Zange aus dem Topf nehmen und vollständig auskühlen lassen.
ACHTUNG: Nicht öffnen, so lange die Dose noch heiß bzw. warm ist, sie steht unter Druck.

Mandel-Butter-Karamell

1. Zucker langsam in einer Pfanne erhitzen, bis er flüssig ist.
2. Mandeln und Butter hinzufügen und stetig rühren, bis eine braune Masse entsteht, die zusammenhaftet.
3. Die Mandelmasse auf einem Backpapier dünn verstreichen und abkühlen lassen.

Zusammensetzen

1. Erdbeeren waschen und halbieren oder vierteln.
2. Sahne sehr steif schlagen.
3. Mandel-Butter-Karamell mit einem Nudelholz zerkleinern. 2/3 des Karamells und 2/3 der Schokostückchen unter die Sahne mischen.
4. Boden mit Dulce de leche bestreichen, Sahne darauf verteilen und die Erdbeeren großzügig auf dem Kuchen verteilen.
5. Mit dem restlichen Karamell und den übrigen Schokostückchen bestreuen.