Erdbeertorte mit Keksboden und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Kekse zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Eine 20 cm Springform mit Backpapier auslegen. Die Keksmasse in die Form geben, festdrücken und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Creme das Puddingpulver mit 5 EL Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker, Vanilleextrakt und Rote-Bete-Pulver zum Kochen bringen. Anschließend das angerührte Puddingpulver langsam hinzufügen und unter ständigem Rühren gut aufkochen lassen. Danach die Butter unterheben und für mindestens 2 bis 3 Stunden abkühlen lassen.
3. Die Sahne steif schlagen und zu guter Letzt mit der Erdbeerpaste unter den Pudding aus Schritt 2 heben.
4. Die Erdbeeren waschen und putzen.
5. Ein Teil der Creme auf den Keksboden geben und glatt streichen. Die Erdbeeren auf die Creme platzieren und die restliche Creme darauf verteilen. Die Torte danach für mindestens 2 Stunden kalt stellen.
6. In einen kleinen Topf Wasser mit Tortenguss und Zucker vermischen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Danach circa 1 Minute abkühlen lassen und über die Torte gießen. Die Erdbeertorte über Nacht in den Kühlschrank stellen.
7. Nach Belieben mit Streusel und Erdbeeren garnieren.

Zutaten

Für den Keksboden:

- 300 g Butterkekse
- 100 ml Milch
- 100 g geschmolzene GOLDSTEIG Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Kakao

Für die Creme:

- 500 ml Milch
- 1 Pck. Vanille Puddingpulver
- 6 EL Zucker
- 40 g GOLDSTEIG Butter
- Vanilleextrakt
- 2 TL Erdbeerpaste
- 2 TL Rote-Bete-Pulver (oder etwas pinke Lebensmittelfarbe)
- 200 ml Sahne

Für den Tortenguss:

- 1 Pck. Tortenguss
- 2 EL Zucker
- 250 ml Wasser

Zum Garnieren:

- 350 g Erdbeeren
- Streusel