



[Drucken](#)

Flockentorte mit Waldbeeren



Für den Teig:

- 70 g Butter
- ¼ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 200 g Mehl
- 5 Eier

Für die Füllung:

- 250 g frische Walderdbeeren
- 50 g Puderzucker
- 1 El Rum
- ¾ l bayerische Sahne
- **80 g Zucker**

Außerdem:

- Butter
- Mehl
- 36 Walderdbeeren
- Puderzucker zum Besieben

Zubereitung:

1. Butter, Salz, Zucker und 200 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen. Das gesiebte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei kräftig rühren. Die Masse unter Rühren erhitzen, bis sie sich als Kloß vom Topf löst und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.
2. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Zuerst ein Ei einarbeiten, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat. Die restlichen Eier ebenfalls einzeln einarbeiten. Der Teig soll weich, glatt und glänzend vom Löffel fallen.
3. Zwei Bleche mit Butter fetten, dünn mit Mehl bestäuben, das überschüssige Mehl abklopfen. Mit einem Tortenring (24 cm Ø) 5 Böden auf den Blechen markieren. Die Masse etwa 2 mm dick aufstreichen und bei 220 bis 250 °C hellbraun backen. Herausnehmen, von den Blechen lösen. Drei schöne Böden zum Füllen auswählen. Die zwei übrigen Böden in kleine Flocken schneiden.
4. Die Beeren für die Füllung verlesen, waschen, abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben, mit Rum beträufeln, leicht andrücken und 30 Minuten durchziehen lassen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Etwa 2/3 der Sahne vorsichtig unter die Waldbeeren-Mischung heben. Einen Boden mit 1/3 der Beerensahne bestreichen. 2. Boden auflegen, mit dem 2. Drittel Beerensahne bestreichen, den 3. Boden auflegen und die restliche Beerensahne darauf verstreichen. Die Torte außen mit der weißen Sahne einstreichen und ringsum dicht mit den Flocken bestreuen.
5. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel füllen, 12 Rosetten aufspritzen. Diese mit je 3 Erdbeeren garnieren. Die Torte kurz vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.