

Erdbeertorte

Boden:

70 g Mehl	2 EL Kakao	80 g Zucker
2 Eier	2 TL Backpulver	Salz

Creme:

750 g Erdbeeren	100 ml Espresso	200 g Frischkäse mit Joghurt (12%)
200 g Schlagsahne	100 g Zucker	5 EL Kokosmilch
2 EL Zitronensaft	60 g Sofort-Gelatine	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Boden zwei Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz steif, Eigelb mit 2 Esslöffel Wasser und Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben und vorsichtig unterrühren. Das steife Eiweiß unterheben. Masse in eine Springform (24 cm) mit Backpapier füllen, glätten und 20 bis 25 Minuten backen.

Den warmen Boden auf eine Tortenplatte heben, mehrmals einstechen und mit einem Tortenring umgeben. Den mit der Kokosmilch verrührten Espresso sofort darübergießen, abkühlen lassen. Erdbeeren vorbereiten (einige aufbewahren), mit Zucker und Zitronensaft pürieren. 350 Gramm Püree mit Frischkäse und 45 Gramm Gelatine vermengen. Steife Sahne unterheben, auf Boden verteilen.

Restliches Erdbeerpüree mit 15 Gramm Gelatine verrühren, auf der Torte als Spiegel verteilen, mit den übrigen Erdbeeren verzieren. 3 Stunden kühlstellen.

Tipps:

Kaufen sie nur rote Beeren, grüne reifen nicht nach. Entfernen Sie dem Aroma zuliebe die Stiele erst nach dem Waschen.

Tricks für die perfekte Decke: Das Püree von der Mitte aus gießen und es mit der glatten Seite eines Teigschabers verteilen.

Keine Kokosmilch da? Mischen Sie 4 Esslöffel Orangensaft mit Vanillezucker. Kaffee kann Espresso ersetzen.

So gelingt ein Eis-Parfait: 2 Eigelb und 50 Gramm Puderzucker cremig schlagen, 125 Gramm pürierte Erdbeeren unterrühren, 125 Milliliter steife Sahne zugeben. In eine mit Gefrierfolie ausgelegte Kastenform füllen, 4 Stunden gefrieren lassen.

test Mai 2009