

Erdbeer-Biskuit-Torte

Zutaten (ø 20cm)

Für den Biskuitboden:

4 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
130g Mehl

Für die Joghurtfüllung:

6 Blatt Gelatine
400g Joghurt
1 Päckchen Vanillezucker
Zitronenabrieb einer halben Zitrone
Etwas gemahlene Vanilleschote
150ml Sahne

Erdbeeren + Erdbeersoße:

500g Erdbeeren
100ml Wasser
3 EL Zucker
Etwas gemahlene Vanilleschote
2 TL Speisestärke
6 EL Wasser
Gehackte Pistazien



1) Biskuitboden:

Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee ganz cremig wird. Dann die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und unterrühren. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (ø 20cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagrecht teilen, damit zwei Böden entstehen.

2) Joghurtfüllung:

Zunächst die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker, Zitronenabrieb und gemahlener Vanille vermengen. Gelatine nach Anleitung auflösen. Löffel für Löffel mit der Joghurtmasse verrühren, dann unter die übrige Masse geben. Schlagt die Sahne steif und hebt sie unter die Joghurtmasse.

3) Erdbeersoße:

Die Erdbeeren waschen, von den Stielen befreien und kleinschneiden. Mit dem Wasser, dem Zucker und der Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen, bis die Erdbeermasse weich geworden ist. Dann durch ein Sieb streichen und den Erdbeersaft erneut aufkochen lassen. Nun Speisestärke mit 6 EL Wasser verrühren und unter ständigem Rühren in die Erdbeersoße geben. Lasst die Soße aufkochen bis sie andickt. Dann abgedeckt abkühlen lassen.

4) Zusammensetzen:

Um den ersten Biskuitboden legt ihr einen Tortenring. Dann die gewaschenen Erdbeeren mit Kopf nach unten auf den Boden legen. Eine kleine Schüssel der Joghurtmasse beiseite stellen. Den restlichen Teil der Masse gleichmäßig über den Erdbeeren verteilen. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Joghurtschicht legen und leicht andrücken. Nun die Joghurtmasse aus der kleinen Schüssel obenauf glattstreichen.

Stellt den Kuchen nun für etwa 12 Stunden (über Nacht) in den Kühlschrank. Anschließend mit einem Messer den Tortenring lösen und mit etwas Erdbeersoße und gehackten Pistazien die Torte servieren.