

Erdbeermousse Joghurt Kuchen

Zutaten (ø 20cm)

Boden:

200g Mehl
50g gemahlene Mandeln
90g Puderzucker
1 Eigelb
150g Butter

Erdbeermousse:

2 Blätter Gelatine
70g Erdbeeren
20g Zucker
Etwas Vanille
Saft einer halben Zitrone
120ml Sahne

Joghurtcreme:

300g Joghurt
100g Quark
100g Frischkäse
Saft einer halben Zitrone
Etwas Vanille
6 Blätter Gelatine
300g Erdbeeren (250g klein schneiden)



1) Zubereitung Erdbeermousse:

Legt die beiden Blätter Gelatine für ein paar Minuten in einen großen Becher mit kaltem Wasser.

Wascht und schneidet die Erdbeeren in kleine Stücke. Gebt die Erdbeerstücke zusammen mit Zucker, Vanille und Zitronensaft in einen Topf und kocht die Zutaten auf. Sobald es kocht, etwa 5 Minuten köcheln lassen. Nehmt den Topf vom Herd, drückt das Wasser ein wenig aus der Gelatine und gebt die beiden Blätter in die gekochte Erdbeermasse. Gut verrühren. Streicht das Erdbeerpüree anschließend durch ein Sieb.

Das Püree sollte abkühlen, bis es nur noch lauwarm ist.

Schlagt die Sahne leicht auf und rührt sie nach und nach in das Erdbeerpüree.

Dann das Mousse in kleine Silikonformen geben und die Form in das Gefrierfach stellen. Mindestens für 2 Stunden, sonst gerne auch die Nacht über.

2) Zubereitung Boden:

Mischt das Mehl, gemahlene Mandeln und Puderzucker in einer Rührschüssel. Das Eigelb hinzu geben, genauso wie die in kleine Stücke geschnittene Butter. Nun alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Anschließend den Teig in die Form geben. Bei 180 Grad Umluft den Boden für etwa 35 Minuten backen.

3) Zubereitung Joghurtcreme:

Für die Joghurtcreme gebt ihr Quark, Frischkäse, Joghurt, Saft der Zitrone und Vanille zusammen in eine Schüssel und rührt alles kräftig zusammen. Legt die 6 Blätter Gelatine in kaltes Wasser. Nach dem Einweichen das Wasser wieder vorsichtig auswringen und die Gelatine in einem Topf leicht erwärmen, sodass sie flüssig wird. Dann nach und nach einen Löffel der Joghurt-Quark-Frischkäsemasse in die aufgelöste Gelatine rühren, bis am Ende Die Joghurtmasse und die Gelatine komplett verrührt sind. Nun die Erdbeeren waschen, in kleine Stücke schneiden und in die Joghurtmasse unterheben.

4) Löst den Kuchenboden aus der Springform und legt einen Tortenring um den Boden. Gebt die Joghurtcreme auf den ausgekühlten Boden. Anschließend die Form für etwa 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5) Nach der Kühlzeit das Erdbeermousse aus der Silikonform nehmen und auf dem Kuchen dekorieren. Den Kuchen noch einmal in den Kühlschrank stellen und das Erdbeermousse auftauen lassen. Dann den Kuchen mit den restlichen Erdbeeren dekorieren und servieren!