

Beeren-Biskuit-Torte

Zutaten (ø 18cm)

Für den Biskuitboden:

4 Fier

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

200ml Sahne

Beeren + Beerensoße:

1 Schale Erdbeeren

1 kleine Schale Blaubeeren

1 Schale Himbeeren

50 ml Wasser

1 EL Zucker

Etwas gemahlene Vanille

1,5 TL Speisestärke

3 EL Wasser



Zubereitung

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 cremig wird. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und verrühren. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (ø 18cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagerecht teilen, damit drei Böden entstehen.

2) Joghurtfüllung:

Zunächst die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker, Zitronenabrieb und 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) Beerensoße:

50g Erdbeeren, 50g Blaubeeren und 50g Himbeeren mit dem Wasser, dem Zucker und der Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen, bis die Beeren weich werden. Dann durch ein Sieb streichen und den Beerensaft/das Beerenpüree erneut aufkochen lassen. Speisestärke mit 3 EL Wasser verrühren und unter ständigem Rühren in die Beerensoße geben. Lasst die Soße aufkochen bis sie andickt. Dann abgedeckt abkühlen lassen.

4) Zusammensetzen:

Um den ersten Biskuitboden legt ihr einen Tortenring. Verteilt einen Teil der Beerensoße auf dem Boden. Anschließend eine Schicht Joghurtmasse verteilen. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Joghurtschicht legen und leicht andrücken. Wieder zunächst Beerensoße, dann Joghurtmasse verteilen. Auf den dritten Tortenboden streicht ihr den Rest der Joghurtmasse und gebt noch ein wenig der Beerensoße über die Torte. Mit frischen Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren dekorieren.

5) Die Torte muss nun für etwa 2 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Ihr könnt die Torte auch super am Vortag fertig machen und über Nacht kühlen lassen. Anschließend mit einem Messer den Tortenring lösen und servieren.

© Fräulein Meer backt