Nah&Frisch



Ed. Haas Professional

Erdbeer-Joghurt-Torte

Dessert Brot&Gebäck Früchte Frühling Süße Gerichte Torten Vegetarisch

Zubereitung

Ganze Eier mit Kristallzucker und Zitronenschale (einer halben Zitrone) im Wasserbad dick schaumig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Das mit Stärkemehl gesiebte Mehl locker einmengen und die Masse in eine Tortenform mit 24 cm Durchmesser füllen. Bei 170 °C ca. 15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen das Biskuit wieder einlegen. Die Oberfläche mit Marmelade bestreichen, mit halbierten Erdbeeren belegen und leicht anzuckern. Für die Creme Joghurt mit Staubzucker (150g), Vanillin-Zucker, Rum, Zitronensaft und Zitronenschale (einer halben Zitrone) verrühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser quellen. Ausdrücken und mit 1 EL Wasser leicht erwärmen. In die Joghurtcreme rühren. Wenn die Masse zu stocken beginnt, das geschlagene Obers leicht einrühren. Die Joghurtcreme auf die Erdbeeren auffüllen, glatt streichen und zumindest 1 Stunde kühlen. Die restlichen Erdbeeren halbieren und damit die Oberfläche der Torte belegen. Torengelee laut Rezept auf dem Päckchen zubereiten, etwa 3 Minuten kühlen und dann mit dem Viertel der Menge die Oberfläche der Torte beträufeln. Nach etwa 2 Minuten das restliche Gelee darüber gießen und kühlen. Die Torte vom Reifen lösen, den Rand des Biskuits mit Marmelade bestreichen und mit Hobelröstmandeln bestreuen.

Zutaten

- 3 Eier
- 60 g Kristallzucker
- geriebene Schale einer Zitrone
- 40 g Mehl
- 20 g Stärkemehl
- 1/4 l Joghurt
- 180 g Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 EL Rum, Saft einer Zitrone
- 6 Gelatineblätter
- 1/4 l Schlagobers
- 100 g Marillenmarmelade
- 700 g Erdbeeren
- 1 Pkg. Tortengelee
- Hobelröstmandeln