

Erdbeer-Mousse-Torte



Zutaten für 1 Torte:

Boden:

50 g Marzipan-Rohmasse
60 g Butter
100 g Mehl
30 g Zucker
1 Eigelb

Joghurt-Sahne-Füllung:

3 Blatt rote Gelatine
9 Blatt weiße Gelatine
200 g Erdbeeren
3 sehr frische Eigelb
3 sehr frische Eiweiß
75 g Zucker
500 g Vollmilch-Joghurt
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Sahne
25 g Zucker

Erdbeerfüllung:

6 Blatt weiße Gelatine
550 g Erdbeeren
30 g Zucker

Außerdem:

50 g Creme fraiche

Zubereitung:

Für den Boden alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und den Teig darauf ausrollen und mehrmals mit der Gabel einstechen, damit der Boden beim Backen keine Blasen wirft. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Joghurt-Sahne-Füllung die rote und weiße Gelatine getrennt voneinander in kaltes Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Eiweiß in einer fettfreien Schüssel zu steifen Schnee schlagen. In einer anderen Schüssel das Eigelb mit 75 g Zucker schaumig schlagen. Joghurt und Vanillinzucker unterrühren. Weiße Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die Masse heben.

Masse halbieren, unter eine Hälfte das Erdbeerpüree und 25 g Zucker rühren. Rote Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Beide Massen kalt stellen bis sie zu gelieren beginnen.

Die Cremes jeweils in einen Spritzbeutel füllen und abwechselnd 2 Lagen dicht an dicht Kreise auf den Tortenboden spritzen bis die Masse aufgebraucht ist. Falls noch rote Füllung übrig sein sollte, diese als eine Schicht über die gemusterte Schicht verstreichen. Torte für ca. 2 Stunden kalt stellen bis sich die Füllung fest anfühlt.

Für die Erdbeerfüllung die Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Zucker und aufgelöste Gelatine unterrühren. Masse gleichmäßig auf die Torte geben und verstreichen.

Creme fraiche glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Sobald die Erdbeerfüllung etwas zu Stocken beginnt, das Creme fraiche sternförmig auf die Torte spritzen und mit einem Holzstäbchen kreisförmig ein Muster durch die Linien ziehen.

Fertige Torte nochmals 2 Stunden kalt stellen.

© lecker-backen.de