

Erdbeercremetorte



Zutaten:

Teigboden:

- 200 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver
- 4 Eier
- 125 Zucker
- 50 ml Milch
- 50 ml Öl
- Abrieb einer Bio-Zitrone (unbehandelt)



Erdbeermousse:

- 350 g Erdbeeren
- 400 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Honig oder Kastanienhonig
- 6 Blatt Gelatine
- Wer möchte: 2 cl Himbeerdestillat (z.B. Schwarzwälder Himbeergeist g.g.A.)

Geleeschicht:

- 200 g Erdbeeren
- 2 Blatt Gelatine
- 2 El Puderzucker

Dekor: Sahne, Pistazien

Zubereitung

Für den Teigboden 200 g Weizenmehl mit 3 TL Backpulver und 125 g Zucker mischen.

In einer Schüssel 4 Eier mit 50 ml Milch, 50 ml Öl und dem Abrieb einer Bio-Zitrone (unbehandelt) geben. Mit dem elektrischen Rührgerät 5 Minuten schaumig schlagen. Dann die Mehlmischung gut unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Backform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 20 Minuten backen. Die Form herausnehmen und den Teig darin abkühlen lassen.

Für die Erdbeermousse die geputzten Erdbeeren mit 75 g Zucker, Vanillezucker und Honig fein pürieren.

6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, dann gut ausdrücken und in 50 g vom Erdbeerpüree erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Wer möchte gibt 2 cl Himbeergeist dazu. Dann die aufgelöste Gelatinemischung zum restlichen Erdbeerpüree mischen.

Die Sahne mit Sahnesteif mit Hilfe eines Rührgeräts steif schlagen. Die Sahne vorsichtig unter das Erdbeerpüree heben. Dann die Erdbeermousse auf den abgekühlten Tortenboden geben und im Kühlschrank 4-6 Stunden fest werden lassen.

Für die Erdbeergeleeschicht 200 g Erdbeeren mit 2 EL Puderzucker fein mixen.

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann mit 3 EL Erdbeerpüree erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Gelatinemischung zum restlichen Erdbeerpüree geben und mischen. Danach auf die Tortenoberfläche gießen und gleichmäßig verstreichen.

Sobald die Geleeschicht fest geworden ist, kann die Torte aus der Form genommen und serviert werden. Tipp: Dabei die Ränder vorsichtig mit einem Messer lösen.

Wer möchte verziert die Torte mit Sahnehäubchen und gehackten Pistazien.