

Hier und heute



Erdbeer-Joghurttorte mit Fruchtspiegel

Diese köstliche Erdbeerzeit. Konditormeister Marcel Seeger macht eine Erdbeer-Joghurttorte und zeigt, wie einfach man eine leichte Cremefüllung herstellt und die Torte mit selbstgemachten Fruchtspiegel bedeckt.

Rezept

Erdbeer-Joghurttorte mit Fruchtspiegel

von Marcel Seeger, für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten Biskuitboden

- 5 Eier (Größe M)
- 140 g Zucker
- 20 ml Wasser, heiß
- 1 Prise Salz
- 140 g Weizenmehl, Typ 550
- 5 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring oder eine Springform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Die Eier mit Zucker, dem heißen Wasser und Salz cremig aufschlagen.

Das Weizenmehl mit Backpulver gründlich mischen und dann vorsichtig unter die Eimasse heben. Alles zu einer glatten Biskuitmasse verbinden und dann in die vorbereitete Backform einfüllen und glatt streichen. Den Biskuitboden in den Backofen geben und circa 35 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Den fertig gebackenen Biskuitboden abkühlen lassen, dann den Backring vorsichtig entfernen und den Biskuitboden in der Mitte einmal waagrecht durchschneiden. Den Tortenring reinigen und erneut mit Backpapier einschlagen, anschließend die eine Hälfte des Biskuitbodens in den Ring legen.

Zutaten Joghurtcreme mit Erdbeeren

- 420 g Naturjoghurt
- 70 g Zucker
- 45 g Vanillezucker
- 290 g Erdbeeren
- 290 g Sahne
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Joghurt mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die Sahne aufschlagen und mit den Erdbeerscheiben unter den Joghurt heben, zuletzt die aufgelöste Gelatine unterrühren. Einen Großteil der Joghurtcreme auf den Biskuitboden im Tortenring geben und glatt streichen. Anschließend den zweiten Biskuitboden auflegen, leicht andrücken und mit einer dünnen Schicht der restlichen Joghurtcreme bestreichen.

Zutaten Erdbeerfruchtspiegel

- 290 g Erdbeeren
- 35 g Zucker
- 40 ml Zitronensaft
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Hier und heute



Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen und dann mit Zucker und Zitronensaft zusammen pürieren. Die Gelatine auflösen und in feinem Strahl unter das Püree rühren. Den fertigen Fruchtspiegel sofort auf der Oberfläche der Torte im Tortenring verteilen und glattstreichen. Die Erdbeerjoghurttorte für 4 Stunden in den Kühlschrank geben damit alles die benötigte Festigkeit bekommt und sich die Aromen voll entfalten können. Nach der Kühlphase die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring entfernen. Zur Deko nach Belieben und an den Rand gehobelte, geröstete Mandeln drücken und auf der Oberfläche halbierte frische Erdbeeren verteilen an denen das grüne Blättchen noch vorhanden ist.