

Erdbeer-Joghurt Torte / Muttertagstorte / Blog-Geburtstag



Zubereitung: 50 min

Backzeit: 25 min

Kühlzeit: mind. 2 Std. 45 min

Zeit insgesamt: 4 Stunden

Zutaten für 1 Torte mit 20 cm Durchmesser:

Für den Biskuitteig:

4 Eier (Kl. M), zimmerwarm!

1 Prise Salz

120 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

Abrieb von einer Bio-Zitrone

110 g Mehl

30 g Speisestärke

½ TL Backpulver

35 g zerlassene Butter

Für die Erdbeercreme:

1 Tüte Agartine

100 ml Wasser

150 g Sahne

2 TL San Apart

100 g Magerquark

200 g Joghurt, 10 % Fett

40 g Puderzucker

1 Spritzer Zitronensaft

120 g Erdbeeren, püriert

Für die Deko:

etwa 150 g Löffelbiskuits

ca. 300 g Erdbeeren

1 Pck. Erdbeer-Tortenguss

rotes Geschenkband

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesen
Schneebesen
Teigschaber
Tortenring mit 20 cm Durchmesser
Tortenschneidhilfe oder langes Messer
Mixstab

Zubereitung:

Als erstes muss der Biskuitteig zubereitet werden, da dieser anschließend noch vollständig abkühlen muss.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier einkleiden, sodass später kein Teig auslaufen kann.

Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sobald es relativ steif ist, $\frac{1}{4}$ der Zuckermenge mit hinzugeben und solange rühren bis eine glänzende Masse entsteht.

In einer anderen Rührschüssel die Eigelbe zusammen mit dem restlichen Zucker, der Vanille und dem Zitronenabrieb dicklich und weißcremig rühren. Anschließend die trockenen Zutaten wie Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und zur Eigelbmasse hineinsieben. Etwa die Hälfte des Eischnees mit dazu geben und alles ganz behutsam mit einem Teigschaber oder eines Schneebesens unterheben. Zuletzt noch den restlichen Eischnee und die zerlassene (aber nicht mehr heiße) Butter hinzufügen und sorgfältig unterheben, sodass nur wenig Luft entweicht.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei mittlerer Schiene etwa 25 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Anschließend den Biskuitteig von der Form lösen und mit einem Küchentuch abgedeckt vollständig erkalten lassen.

Sobald der Kuchen kalt ist, kann er mit einer Tortenschneidhilfe oder einem langen Messer einmal waagrecht durchgeschnitten werden.

Für die Erdbeercreme nun die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in einem hohen Gefäß mit einem Mixstab fein pürieren. Die Sahne mit San Apart steif schlagen und kühl stellen. Den Joghurt mit Magerquark, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die pürierten Erdbeeren unter die Joghurtcreme rühren.

In einem kleinen Topf die Agartine mit Wasser verrühren, aufkochen lassen und 2 min sprudelnd kochen lassen, dabei mehrmals rühren. Danach die Agartine vom Herd nehmen, 2 EL der Joghurtmasse mit in den Topf geben und glatt rühren. Anschließend die komplette Agartine zur Joghurtmasse gießen und sorgfältig verrühren. Die Sahne locker unter die Joghurtcreme heben.

Den untersten Teigboden auf eine Etage setzen und mit einem Tortenring umspannen. Etwa $\frac{3}{4}$ der Creme darauf verteilen und mit dem zweiten Tortenboden bedecken. Mit einem Teil der restlichen Creme den Tortenboden bestreichen, sodass dieser minimal bedeckt ist. Der Rest der Creme wird zum Einstreichen der Torte benötigt. Dafür die Creme kühl stellen. Die gefüllte Torte für etwa 45 min kalt stellen, bevor sie weiter verarbeitet wird.

Nach dem Kühlen, den Tortenring lösen. Die Torte mit der restlichen Creme außen einstreichen und für weitere 2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Deko vorbereiten. Dafür die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in feine Scheiben schneiden.

Die Löffelbiskuits so zuschneiden, dass etwa 2 cm über die Torte hinausragen, wenn man sie am Tortenrand befestigt. Die Löffelbiskuits leicht an die Creme andrücken. Die Erdbeerscheiben wie eine Blume von außen nach innen auf die Torte legen.

Zuletzt noch eine Packung des Erdbeer-Tortengusses nach Packungsanleitung kochen und löffelweise vorsichtig auf den Erdbeeren verteilen. Dabei darauf achten, dass kein Tortenguss am Tortenrand herunterläuft.

Die Torte bis zum Anschnitt gut durchkühlen lassen, mindestens jedoch nochmal 1 bis 2 Stunden.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit! Eure Sarah ♥