

Erdbeer – Charlotte

Ein Tortentraum aus beliebten und schmackhaften Zutaten! Zum Muttertag ist diese Torte das Highlight auf jeder Kaffeetafel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

4 Eier (Gr. L), getrennt*

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1,5 TL Backpulver

Für die Füllung:

250g Erdbeeren, gewaschen, geputzt und halbiert

7 + 3 Blatt Gelatine

250g Erdbeeren, püriert

80 + 25g Zucker

2 + 1 P. Vanillezucker

300g Joghurt natur (ggf. laktosefrei)

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

Etwa 250g glutenfreie Löffelbiskuits (hier von Hanneforth)

150g Kuvertüre, weiß (ggf. laktosefrei)

glutenfreie Zuckerperlen, rosa

Rosen, Erdbeeren, 100g Schlagsahne, Schokoherzen

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge sehr steif schlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und Vanillezucker dickcremig rühren. Mehl und Backpulver auf die Eidottermasse sieben, Eischnee obendrauf geben und alles vorsichtig vermengen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 25 – 30 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Den Biskuit einmal waagerecht (mittig) teilen. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die halbierten Erdbeeren darauf verteilen, siehe Bild 2.

3. Drei Blatt Gelatine einweichen. Pürierte Erdbeeren mit 25g Zucker und 1 P. Vanillezucker mischen. Die Gelatine ausdrücken, mit 3 EL heißem Wasser auflösen, dann sofort unter die Erdbeermasse rühren.

4. Sieben Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 80g Zucker und 2 P. Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, mit etwa 6 EL heißem Wasser auflösen, dann sofort unter das Joghurtgemisch rühren. 400ml Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse rühren.

5. Ein Drittel der Joghurtcreme abnehmen und beiseitestellen. Die restliche Joghurtmasse mit der Erdbeermasse verrühren, leicht gelieren lassen falls die Masse zu flüssig ist, dann komplett auf den mit Erdbeeren belegten Biskuitboden geben. Den zweiten Biskuitboden auflegen und das restliche Drittel der Joghurtcreme darauf verteilen. Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen. Gerne kann die Torte auch über Nacht im Kühlschrank ruhen.

6. Unterdessen die weiße Kuvertüre schmelzen. Löffelbiskuits je etwa zu einem Viertel mit Kuvertüre bepinseln und mit Zuckerperlen bestreuen. Auf Backpapier legen und trocknen

lassen. Siehe Bild 1.

7. Den Tortenring entfernen, die Löffelbiskuits mit etwas weißer Kuvertüre bepinseln und an die Torte „kleben“. Ein passendes Satinband um die Biskuitumrandung geben und die Torte mit Rosen, Sahnetuffs und Schokoherzen nach Wunsch verzieren.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp: Für die **Schokoherzen** und den **Schriftzug** dunkle Kuvertüre schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine sehr kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und Herzen und Schrift auf einen Backpapierabschnitt aufspritzen. Trocknen lassen und die Torte damit dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Für die Füllung eine Joghurtalternative auf Soja-, Kokos- oder Mandelbasis verwenden. Sahne durch eine aufschlagbare Sahnealternative auf Kokos- oder Reisbasis tauschen, z.B. von Soyatoo. Bei Löffelbiskuits und Zuckerperlen auf eine Milchbestandteile achten. Vegane Kuvertüre verwenden.







