

Erdbeer-Joghurt-Torte

glutenfrei, weizenfrei



Für eine Torte

Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

20g Kakao

1 TL Backpulver

Für die Biskuitfüllung:

200ml Sahne

1 P. Sahnesteif

1 EL Puderzucker

Für die Füllung:

400g Erdbeeren püriert

500g Joghurt natur

80g Zucker

2 P. Vanillezucker

200ml Sahne, steif geschlagen

10 Blatt Gelatine

Zur Dekoration:

50ml Schlagsahne

2 Schokostäbchen (Yogurette)

Einige Erdbeeren und Minzblättchen

1. Biskuit herstellen. Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker weißschaumig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und mit dem Eischnee locker vermengen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Die Teigplatte sofort auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und mit samt dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen.

2. Biskuitfüllung herstellen. Sahne, Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Biskuit auseinanderrollen und mit der Sahne gleichmäßig bestreichen. Wieder aufrollen und Scheiben von etwa 2-2,5 cm Dicke abschneiden. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Den Boden und am Rand entlang mit den Biskuitscheiben auskleiden.

3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Erdbeeren, Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit 4 EL heißem Wasser auflösen. Einen EL der Creme zu der Gelatine rühren, dann das Gelatinewasser sofort unter die Creme rühren. Masse leicht gelieren lassen und die Sahne unterheben. Die Creme in die Torte einfüllen und glatt streichen. Über Nacht kühl stellen.

4. Für die Dekoration die Sahne aufspritzen. Schokostäbchen raspeln und in die Mitte der Torte geben. Mit Sahnetuffs, Erdbeeren und Minzblättchen dekorieren.

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

