Mohn-Erdbeertorte

Ein zarter, luftiger Mohnbiskuit trifft auf eine leichte Erdbeer-Joghurtfüllung voller frischer Fruchtigkeit. Als eleganter Naked Cake gehalten, zeigt die Torte ihre feinen Schichten ganz natürlich. Gekrönt mit saftigen Erdbeeren und zarten Sahnetuffs ist sie ein herrlich leichtes und zugleich bezauberndes Geschmackserlebnis.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Mohnbiskuit:
5 Eier (Gr. L), getrennt
100g Puderzucker
1 P. (250g) glutenfreie backfertige Mohnzubereitung (ggf. auf Milchbestandteile achten)
125g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
2 TL Backpulver

Für die Füllung:
10 Blatt Gelatine
1kg frische Erdbeeren, geputzt und gewaschen
1 TL geriebene Zitronenschale
300g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
400g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:
200g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker
Einige Erdbeeren
Einige Minzeblättchen
Auf Wunsch: Etwas Erdbeerschokolade (z.B. Yogurette)

1. Den Mohn-Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker dick-cremig rühren, dann die Mohnzubereitung unter die Eigelbmasse rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und sogleich den Eischnee mit in die Schüssel geben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren, dann in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Den Biskuitboden zweimal teilen, den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
4. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 500g Erdbeeren pürieren und mit Zucker, Joghurt und Zitronenschale verrühren.
5. Die Gelatine ausdrücken und mit 100ml heißem Wasser auflösen. Das Gelatine-Wasser sofort unter die Erdbeermasse rühren.
6. Die Sahne steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. Kühl stellen.
7. Von den restlichen Erdbeeren 4 schöne, gleichmäßige Erdbeeren für die Deko beiseitelegen.
8. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und auf den unteren Biskuitboden verteilen.
9. Ein Drittel der Erdbeercreme auf den unteren Biskuitboden streichen. Den zweiten Boden auflegen und mit dem nächsten Drittel Creme bedecken. Anschließend den letzten Boden auf die

Creme legen und die restliche Creme darauf verteilen. Die Torte mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
10. Am nächsten Tag den Tortenring entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Etwa 3 EL Schlagsahne sehr dünn am Tortenrand entlang verstreichen. Mit der restlichen Sahne Tuffs auf die Torte spritzen. Die Erdbeeren vierteln und auf die Torte geben. Mit Minzeblättchen und geraspelter Erdbeerschokolade dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Naturjoghurt durch einen pflanzlichen Ersatz austauschen, z.B. auf Sojabasis. Eine aufschlagbare, vegane Sahne-Alternative verwenden. Yogurette weglassen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte zu finden.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de