

Mohn – Erdbeertorte

Weicher Mohnbiskuit mit fruchtiger Erdbeercreme!

glutenfrei, weizenfrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

1 P. fertige glutenfreie Mohnfüllung (z.B. von Schwartau)

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

2 TL Backpulver

Erdbeercreme:

10 Blatt Gelatine

600g TK-Erdbeeren oder frische Erdbeeren

1 TL geriebene Zitronenschale

300g Joghurt natur

100g Zucker

400g Schlagsahne

Zum Verzieren:

200g Schlagsahne

1 P. Sahnesteif

Einige Erdbeeren oder

Erdbeerschokolade (z.B. Yogurette)

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des

Puderzuckers fest aufschlagen.

2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren.
Mohnback untermischen.

3. Mehl mit Backpulver und Eiweiß über das Eidottergemisch geben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 35 – 40 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Den Biskuitboden zweimal durchschneiden und den untersten Boden auf eine Tortenplatte mit Tortenring legen.

5. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren pürieren und mit Zucker, Joghurt und Zitronenschale verrühren.

6. Die Gelatine ausdrücken und in wenig kochendem Wasser auflösen. Sofort unter die Erdbeermasse rühren. Diese etwa 15 Minuten leicht gelieren lassen.

7. Die Sahne steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben.

8. Ein Drittel der Erdbeercreme auf den Biskuitboden streichen. Den zweiten Boden darauflegen und mit dem nächsten Drittel Creme bedecken. Anschließend den letzten Boden auf die Creme legen und die restliche Creme darauf verstreichen. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

9. Am nächsten Tag die Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen und die Torte rundherum damit bestreichen. Mit Sahnetuffs, Erdbeeren oder Erdbeerschokolade verzieren.

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