

Holunderblüten-Joghurttorte mit Mandelbiskuit und Erdbeeren



Zutaten (für eine 28 cm Springform = 12 Stücke)

300 g Mehl	1 TL Backpulver
75 g Puderzucker	100 g Erdbeerkonfitüre
120 g weiche Butter	10 Blatt Gelatine weiß
3 Eier	250 ml Holunderblütensirup
1 Eigelb (M)	500 g Joghurt (3,5%)
100 g Zucker	2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz	750 g Erdbeeren
60 g gemahlene Mandeln	500 ml Schlagsahne
30 g Speisestärke	



Zubereitungszeit
90 Min



Kcal
525

KJ
2194

Eiweiss
10 g

Fett
28 g

Kohlenhydrate
57 g

Zubereitung

1. Für den Mürbteig 210 g Mehl, 75 g Puderzucker, eine Prise Salz, 1 Eigelb und die Butter zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Für den Biskuit den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Die Springform einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Eier, 100 g Zucker, eine Prise Salz und 3 EL Wasser im Wasserbad 6-8 Min. schaumig aufschlagen. Dann die Masse kalt schlagen. 90 g Mehl, Mandeln, 30 g Stärke und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Vorsichtig unterheben und in die Springform füllen. Glatt streichen und im Backofen auf der 2. Schiene von unten 20-25 Min. backen. Den Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
3. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen und mit einem Tortenring einen 28 cm großen Kreis ausstechen. Die Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 15 Min. backen. Den Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Den Mürbteigboden auf eine Kuchenplatte legen. Die Erdbeerkonfitüre erwärmen und den Boden damit besteichen. Den Biskuitboden darauf geben und einen Tortenring darum legen.
5. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 EL Holunderblütensirup in einem Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 2 EL Joghurt unterrühren und alles in eine große Schüssel geben. Den restlichen Holunderblütensirup, Joghurt und Zitronensaft unterrühren. Die Schüssel kalt stellen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Erdbeeren waschen und putzen. 5-6 Erdbeeren in Scheiben schneiden und aufrecht innen gegen den Tortenring setzen. 10-12 Erdbeeren zum Dekorieren beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit der Hälfte der Creme mischen. Auf dem Biskuit verteilen, die restliche Creme darüber geben und glatt streichen. Die Torte im Kühlschrank 1-2 Std. kalt stellen. Die beiseitegelegten Erdbeeren halbieren und auf der Torte verteilen.