

Mehrschichtige Erdbeertorte



Zutaten für 4 Personen

920 g Zucker

400 g weiche Butter

4 Ei

1040 g Joghurt (3,6% Fett)

880 g Mehl

Eine Prise Salz

1/2 TL Backpulver

200 g geriebene weiße Schokolade

4 kg Erdbeeren

Saft einer halben Zitrone

400 g Magertopfen

2000 ml Sahne

64 Blatt Gelatine

1000 ml Henkell Rosé Sekt

4 Pck. rotes Tortengelee

16 EL pürierte Erdbeeren

Anleitung

Die Idee für unser Muttertagstörtchen ist uns doch glatt bei einem Gläschen Henkell Rosé gekommen! Muttertag hin oder her, man nutzt doch viel zu selten die Gelegenheit einfach mal DANKE zu sagen. Und darum nutzen wir diese mehrschichtige Torte mit Erdbeeren und Henkell Rosé Sekt Gelee, um uns zu bedanken. Sie besteht aus Erdbeeren, Topfen, Joghurt und einem Sekt-Gelee. Der weiße Cookie-Boden stellt die perfekte Verbindung zur cremigen Erdbeermaße dar.

Zubereitung Cookie-Boden:

1. Zuerst wir die Butter zusammen mit 30g Zucker cremig aufgeschlagen.
2. Dann wird das Ei und 1 EL Joghurt hinzugeben und verrührt.
3. Nun 220g Mehl zusammen mit dem Backpulver in den Teig sieben. Salz und Schokolade hinzugeben und alles zu einem Teig vermengen.
4. In der Zwischenzeit heizen wir den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vor.
5. Ebenfalls fetten wir eine Springform (21er) mit Butter ein und bestäuben diese mit Mehl.
6. Dann den Teig hineinfüllen und mit den Fingern andrücken und verteilen.
7. Für etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung Joghurt-Erdbeer-Creme:

1. Für die Creme schlagen wir zuerst die Sahne steif.
2. Dann den Magertopfen, 50 g Zucker und 250g Joghurt unterheben.
3. Nun weichen wir vier Blatt Gelatine in kaltes Wasser ein. Anschließend werden diese ausdrückt

und bei schwacher Hitze aufgelöst. Zusätzlich noch 3 EL der Topfen-Joghurt-Sahnemischung

einrühren und dann unter 400 ml der Creme rühren.

4. Einen Tortenring um den Cookie-Boden geben und die Creme hineinfüllen. Die erste Schicht

sollte für mindestens 1 Stunde kalt stehen. Wir haben sie für 30 Minuten in den Froster geben,

damit beschleunigst du den Herstellungsprozess.

5. Nun werden die Erdbeeren gewaschen, gezuckert und mit dem Saft der Zitrone vermischt.

Anschließend wird die Masse mit einem Pürrierstab fein püriert.

6. Die restliche Creme so mit dem Erdbeerpüree vermengen, das unterschiedliche Farben

entstehen. Es sollten immer etwa 400 ml Creme (mit 50g Zucker) pro Schicht ergeben, damit du ein

gleichmäßiges Tortenbild erhältst.

7. Nun für die hellste Creme wieder 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und wie in Punkt

3. verfahren. Die Torten wieder kaltstellen und mit der nächsten Schicht so lange warten bis diese

fest geworden ist, da die Cremeschichten sonst ineinander verlaufen.

8. Diesen Schritt noch zweimal wiederholen.

9. Dann die Torte noch einmal kaltstellen und das Gelee vorbereiten.

Zubereitung Rosé Sekt Gelee:

1. Das Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten. Als Flüssigkeit verwenden wir den

fruchtigen Henkell Rosé Sekt.

2. Nachdem das Tortengelee aufgekocht ist, 4 EL Erdbeerpüree unterheben und direkt über die

Torte geben.

3. Nach Belieben mit frischen Erdbeeren garnieren.

Dazu gibt es einen feinen Tropfen in Form des Henkell Rosé Sektes, denn wir möchten schließlich anstoßen. Und da der Rosé Sekt ebenfalls als krönender Abschluss auf die Torte in Form eines Gelees kommt, ergibt dies die perfekte Harmonie!