

Erdbeer-Traumtorte vom griechischen Frühling mit Eierlikör

Zutaten

etwas Fett, Backpapier, Springform, Tortenring

Knetteig:

100 g Weizenmehl
1 Msp Backpulver
50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
50 g weiche Butter

Biskuitteig:

3 Eier Gr. M
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
50 g gehobelte Mandeln

Erdbeermasse:

300 g Erdbeeren geputzt und gewaschen
2 EL Zucker
1 Pkg roten Tortenguss

Erdbeer-Joghurt-Creme:

300 g Erdbeeren geputzt und gewaschen
300 g griechischer Joghurt "Natur"
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
400 ml kalte Schlagsahne
8 Blätter weiße Gelatine

Dekoration:

4 schöne Erdbeeren, etwa gleich groß, mit grün
50 g gehobelte Mandeln
essbare Dekor-Schmetterlinge oder ähnliche Streudeko nach Belieben

Zubereitung

Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze 200 Grad oder Heißluft 180 Grad Celsius.

Knetteig:



[Link zum Rezept: Erdbeer-Traumtorte vom griechischen Frühling mit Eierlikör](#)

Erdbeer-Traumtorte vom griechischen Frühling mit Eierlikör

Weizenmehl mit Backpulver vermischen und in eine Schüssel geben. Übrige Zutaten hinzugeben und mit den Händen zu einem Teig vermengen. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf mittlerer Schiene ca. 12 Min. goldgelb backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Backofentemperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze bzw. Heißluft 160 Grad Celsius reduzieren.

Biskuitteig:

Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker etwa eine Minute mit einem Handmixer auf höchster Stufe schaumig schlagen, dann noch weitere drei Minuten auf mittlerer Stufe schlagen. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Springform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Dann den Teig hineingeben und glatt streichen. Die gehobelten Mandeln gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Den erkalteten Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den Mandelboden in 12 Stücke teilen.

Erdbeermasse:

Die Erdbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren. Den Tortenguss mit dem Zucker in einem kleinen Topf vermischen und mit 2 EL kaltem Wasser vermengen. Nun die pürierten Erdbeeren hinzugeben, zum Kochen bringen und etwa 1 Min. abkühlen lassen. Den Knetteig auf eine Tortenplatte legen, darauf die Hälfte des Erdbeerpürees verstreichen. Den unteren Biskuitboden darauf legen und das restliche Erdbeerpüree darauf verteilen. Jetzt den Tortenring um die Böden legen.

Erbeercreme:

Die Erdbeeren in etwa 2 cm große Stücke schneiden. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem griechischen Joghurt und dem Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Sahne steif schlagen. 4 EL von der Sahne in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und beiseite legen. Die Gelatineblätter nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Etwa 5 EL der Joghurt-VERPOORTEN-Masse zur Gelatine geben und vermengen. Danach vorsichtig die restliche Masse zur Gelatine geben. Wenn das Ganze zu gelieren anfängt, die steifgeschlagene Sahne und die Erdbeeren unterheben. Die Erdbeercreme auf dem Biskuitboden geben und glattstreichen. Danach die 12 Mandelbodenstücke auf der Creme platzieren. Mit dem Spritzbeutel jeweils einen Sahnetuff auf jedes Mandelbodenstück und eins in die Mitte der Torte spritzen. Die Torte für mind. vier Stunden kühl stellen, danach den Tortenring entfernen.

Dekoration

Die Erdbeeren mit dem Grün vierteln und auf jeden Sahnetuff eine Viertel-Erdbeere setzen. In der Mitte der Torte die restliche Erdbeere schön um den mittigen Sahnetuff verzieren und mit Dekor-Schmetterlingen verzieren. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne fettfrei goldgelb rösten und erkalten lassen. Mit Hilfe eines Teigschabers die Mandeln gleichmäßig am Tortenrand verteilen.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Traumtorte vom griechischen Frühling mit Eierlikör](#)