ERDBEER-KOKOS-TOPFENTORTE

5 bei 18 Bewertungen

1 h | Biskuit | Heißluft | 200 Grad | 10 min

Heute hab ich mal einfach was Neues ausprobiert – meine Kinder haben sich eine Erdbeertorte gewünscht und das ist dann entstanden. Ein paar halbvolle Packungen diverser Milchprodukte hatte ich noch im Kühlschrank und aus denen hab ich dann einfach die Creme zusammengemischt. Fazit: Eine Torte, die ich auf jeden Fall wieder machen werde ... jetzt aber das genaue Rezept und die Anleitung dazu.

Zubereitung

1. Zuerst einen umgekehrten Biskuitteig (>Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) zubereiten. Dazu werden als erstes die Eier getrennt und das Eiklar zu einem steifen Schnee geschlagen. Danach die 4 Dotter unter ständigem Rühren einfließen lassen. Anschließend den Zucker dazugeben und zum Schluss noch Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in die Tortenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10-15 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit wird die Topfencreme zubereitet. Zuerst das Qimiq glattrühren, danach Topfen, Joghurt, Kokosette und etwas Zucker unterrühren. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und unter die Creme mischen. Nun die Erdbeer-Topfencreme auf dem gut ausgekühlten Tortenboden gleichmäßig verteilen.

4. Für den Fruchtspiegel die Erdbeeren pürieren. Die Gelatineblätter für ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach mit etwas Rum oder Wasser am Herd ganz langsam erwärmen bis sich die ganze Gelatine aufgelöst hat (vorsichtig, denn die Gelatine darf nicht zu heiß werden!).
Jetzt ein paar Esslöffel vom Erdbeerpüree zur Gelatine geben

Zutaten

FÜR TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

4	Eier
120 g	Zucker
120 g	Weizenmehl 700
1 Msp.	Backpulver

CREME

1 Pkg.	Qimiq
200 g	Topfen
150 g	stichfestes Joghurt
50 g	Kokosette
250 g	Erdbeeren
	Zucker nach Geschmack

ERDBEERSPIEGEL

150 g	Erdbeeren
4 Blatt	Gelatine

und gut verrühren – danach dieses Gemisch mit dem restlichen Erdbeerpüree vermischen und auf die Torte leeren.

5 Anschließend ein paar Stunden kaltstellen und genießen.