

Erdbeer-Joghurt-Torte - einfach luftig, einfach raffiniert

Eine Erdbeertorte - luftig auf Biskuit, leicht durch Joghurt und cremig durch Sahne: SWR4 Konditor Joachim Habiger stellt ein Rezept vor, das ebenso einfach wie raffiniert ist.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Für die Biskuitmasse:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 50 g heiße Butter

Zutaten für die Zitronencreme:

- 125 ml Milch
- 2 Eigelb
- 90 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 250 g Joghurt
- 200 g geschlagene Sahne

Außerdem:

- 2 Schalen Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss
- 1 Springform (Durchmesser 26 cm)
- Backpapier

Backtemperatur für den Biskuit: Gut 25 bis 30 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze

Zubereitung des Biskuits

Die Eier mit dem Zucker in der Maschine oder dem Handrührgerät gut aufschlagen. Das Mehl und die Stärke sollten Sie zuerst mischen und erst dann unter die Eiermasse heben.

Tipp: Wenn Mehl und Speisestärke gemischt werden, geht der Kuchenboden gleichmäßig auf.

Zum Schluss lassen Sie die heiße Butter unter ständigem Rühren in den Teig fließen.

Tipp: Wenn die Butter schön heiß ist, mischt sie sich besser mit der restlichen Masse.

Dann die Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Die Biskuitmasse für die Erdbeertorte in die Form geben und gleichmäßig verteilen.

Tipp: Den Boden immer sofort backen, dann wird er schön fluffig und fällt nicht zusammen.

Zubereitung der Joghurt-Creme

Milch, Eigelb und den Zucker auf dem Wasserbad (ideal sind 84 Grad) aufschlagen.

Tipp: Verwenden Sie zur Temperaturprüfung einen Küchenthermometer! Sollten Sie kein Thermometer haben rühren Sie so lange, bis die Creme dicklich wird!

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben, gut verrühren und auf 40 Grad abkühlen lassen. Abschließend noch Joghurt und die weiche geschlagene Sahne unterheben.

Tipp: Die Creme sollten Sie zunächst gut abkühlen lassen. Denn sonst wird die geschlagene Sahne wieder flüssig!

Die Creme dann auf den abgekühlten Biskuit streichen und kühl stellen.

Erdbeertorte anrichten

Wenn die Joghurt-Sahne-Creme fest ist, die gewaschenen Erdbeeren halbieren und auflegen. Mit dem Tortenguss bestreichen, damit die Erdbeeren glänzen.

Tipp: Wenn die Erdbeeren von der Farbe her nicht so schön sind, roten Tortenguss verwenden!