

Muttertagstorte (Topfen-Joghurt-Erdbeertorte)

70 min (ohne Kühl- & Backzeit) - mittel

Zutaten

-
- **Erdbeerspiegel**
 - 3 Blätter Gelatine
 - 1 Esslöffel Staubzucker
 - 0,30 kg Erdbeeren
-
- **Fruchteinlage**
 - 0,50 kg Erdbeeren
-
- **Topfen-Joghurt-Creme**
 - 0,25 kg Topfen
 - 0,25 Liter Joghurt
 - 0,10 kg Staubzucker
 - 1 Esslöffel Vanillezucker
 - 6 Blatt Gelatine
 - 1 Stück Zitronensaft
 - 0,25 Liter Schlagobers
 - 0,50 kg Erdbeeren
-
- **Tortenrand**
 - 35 Stück Biskotten



Zubereitung

- Biskuitboden mit Tortenreifen umstellen (darauf achten, dass zwischen Biskuit und Tortenreifen ca. 1 cm frei bleibt!)
- Tortenreifen innen ev. mit Folien-od. Backpapierstreifen auslegen
- Biskotten auf Torten-/Formhöhe zuschneiden und mit Rundung nach oben rund um das Biskuit stellen; Tortenreifen einstellen bzw. fixieren
- Biskuitboden mit etw. Fruchtsaft beträufeln, ev. mit etwas Marmelade bestreichen-Erdbeeren vorbereiten (waschen, zuputzen)
- Topfen-Joghurt-Creme herstellen
 - * Topfen, Joghurt, Zucker und Vanillezucker glattrühren
 - * Gelatine in Zitronensaft auflösen und in die Creme einarbeiten
 - * Obers schlagen und unter die Creme heben-Ca. 1/3 der Creme einfüllen, vorbereitete Erdbeeren

- einlegen und mit restl. Creme auffüllen
- Torte kalt stellen
 - Erdbeerspiegel herstellen:
 - * Erdbeeren pürieren und mit Zucker abschmecken
 - * etw. Erdbeermus erwärmen - Gelatine darin auflösen; restliches Erdbeermus einrühren
 - * überkühltes Erdbeermus auf der Creme verteilen
 - Torte gut kalt stellen
 - Torte aus der Form lösen, Folienstreifen entfernen
 - Torte nach Belieben verzieren

Biskuitboden (hell oder dunkel-nach Belieben)

Folien-/ Backpapierstreifen (ca. 10 cm hoch)-für Tortenrand

Fruchtsaft ev. verdünnt -zum Beträufeln

Marillenmarmelade -Biskuitbodenev. damit bestreichen

Tipp:

Zum Schneiden der Biskotten am besten ein Sägemesser verwenden, damit die Biskotten nicht unkontrolliert brechen!

Die Zuckerseite der Biskotten sollte beim Einlegen dem Tortenreifen zugewandt sein.

Ist gerade keine Erdbeersaison so können die Erdbeeren durch Himbeeren oder Kompottpfirsiche/marillen ersetzt werden.

Ebenso kann diese Torte auch ganz ohne Fruchtspiegel und/oder Fruchteinlage zubereitet werden.