

**BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ
RESTAURANT • 7260 DAVOS DORF**

Aktuelles Tortenrezept

„Erdbeer-Joghurt Torte“

Biskuit hell

1 x 26 Ø cm

200gr. Eier (ca. 4 Eier)

140gr. Zucker

leicht erwärmen und schaumig rühren

140gr. Weissmehl

vorsichtig unter die Ei-Masse rühren.

Abfüllen in die Backform

Bei ca. 220° Grad 30-40 Minuten backen. (je nach Ofen)

Erdbeer-Joghurt Crème

50gr. Eigelb (ca. 1 Ei)

50gr. Zucker

gut durchrühren bis leicht schaumig

250gr. Joghurt

250gr. Erdbeeren püriert

beigeben

Die Mischung darf nicht zu kalt sein. (ideal ist Zimmertemperatur)!

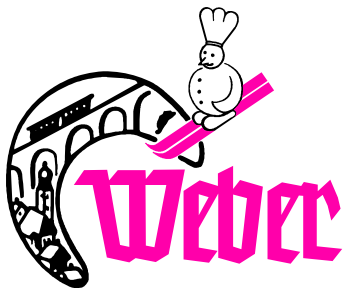
14gr. Gelatine

in kaltem Wasser einweichen, dann auflösen

⇒ Vorsichtig darunterziehen

350gr. geschlagener Rahm

mit allem zusammen vorsichtig mischen.



**BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ
RESTAURANT • 7260 DAVOS DORF**

Herstellung

Biskuit nach dem Abkühlen halbieren. Den Tortenring um die Hälfte legen. Die andere Hälfte in einen Plastiksack legen und einfrieren. (für die nächste Torte). Das Biskuit mit Ring leicht mit Erdbeerkonfi bestreichen. Frische Erdbeeren in Scheiben geschnitten auf dem Biskuit verteilen. Vorsichtig die Erdbeer-Joghurt Crème einfüllen.

Glattstreichen

Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Am nächsten Tag den Tortenring vorsichtig entfernen.

Tortenrand mit Mandelblättern einstreuen. Die Torten Oberfläche mit 6 halbierten Erdbeeren dekorieren.

**Das Weber Team wünscht
viel Spass und Erfolg beim Ausprobieren!**